Nicolae Olexiuc Iulia Olexiuc

1800 REȚETE CULINARE PRACTICE



NICOLAE OLEXIUC IULIA OLEXIUC

1800
REȚETE CULINARE
PRACTICE



EDITURA TEHNICĂ
Bucureşti — 1986

Lucrarea, scrisă de un maistru bucatar cu experiență îndelungată şi de soția sa, cuprinde peste 1800 de rețete culinare practice cu ajutorul cărora gospodinele, chiar cele fără experiență, pot prepara diferite mîncăruri pentru consum obişnuit sau pentru diferite ocazii (picnicuri, ceaiuri, mese festive etc.). Este prezentată o gamă variată de preparate, de la cele mai simple la cele mai complicate şi rafinate ca gust şi mod de prezentare. Astfel, sînt prezentate rețete de: aperitive diverse; salate; sosuri; preparate din ouă; omlete şi sufleuri; budinci, clătite şi tarte; pîine şi alte preparate făinoase cu brînzeturi, legume şi fructe; preparate din peşte, raci, melci şi scoici; supe, ciorbe şi borşuri; preparate din legume fără carne; preparate de pasăre; preparate din carne de vită, de oaie, de porc şi din măruntaie; preparate de vînat; dulciuri şi prăjituri de casă; băuturi preparate în casă; compoturi şi spume din fructe; fructe confiate şi glasate, marmelade, gemuri şi dulcețuri; îngheţate; conservarea legumelor, zarzavaturilor şi fructelor; peşte conservat.

Cartea este destinată gospodinelor tinere şi celor cu experiență, putînd servi, de asemenea, lucrătorilor începători din branşa culinară.

PREFAȚĂ

Bucătăria este un fapt de cultură, dezvoltarea ei are caracter istoric şi este strîns legată de dezvoltarea civilizației şi a culturii omeneşti în general. Dar bucătăria nu este doar un act de cultură semnificativ, ci şi domeniul unor performanțe individuale. În zilele noastre, ca şi altădată, prestigiul profesiunii de bucătar constă, înainte de toate, în valoarea şi ca-litatea prestațiilor personale. În secolul nostru de înaltă tehnicitate şi de supremație a industriei, cînd esențialul activității umane se traduce (măsoară) în termeni cantitativi, de producție de masă, rapiditate, rentabilitate, important pentru bucătar este de a conserva caracterul artizanal al bucătăriei. Marii bucătari n-au fost niciodată prizonierii rețetelor, amprenta lor poate fi recunoscută în modul în care improvizează (creează), tot timpul, adăugînd, substituind, înlocuind ingrediente, variind dozele sau timpii de transformare şi combinare, aşa încît să obțină mereu efecte noi şi gusturi din ce în ce mai variate şi mai rafinate.

Pentru maistrul bucătar Nicolae Olexiuc, vechi artizan în slujba artei culinare, atît de elogiat de către rafinatul în alte gastronomiei Al.O. Teo-doreanu şi deseori citat în articolele acestuia în presa timpului la CRONICA GASTRONOMULUI, bucătăria este o mare sărbătoare; o face cu plăcere şi tot cu plăcere destăinuie tuturor din îndelungata lui experiență.

Dacă istoria mîncărurilor, inseparabilă de istoria popoarelor, nu s-a schimbat prea mult şi dacă marile rețete (rețetele consacrate) au rămas aceleaşi, în ciuda simplificării impresionabile a bucătăriei contemporane, este indispensabil a se ține cont de cercetările moderne în ştiința dieteticii. Dietetica poate fi numită arta de a se hrăni sănătos şi natural.

Profesionist rafinat, dublat de o calitate umană deosebită, Nicolae Olexiuc (nea Colea) a rămas, aşa cum l-am cunoscut în anii formării mele profesionale, fidel vocației sale.

DUMITRU BURTEA
Preşedintele Asociației Bucătarilor
şi Cofetarilor din România

CUPRINS

INTRODUCERE

Lucrarea oferă gospodinelor de toate vîrstele îndrumările practice necesare pentru pregătirea diferitelor feluri de gustări, mîncăruri de legume fără carne, mîncăruri cu carne, dulciuri şi prăjituri de casă etc. Pe lîngă rețetele prezentate, fiecare capitol nou cuprinde explicații suplimentare la rețetele de bază.

Înainte de a trece la pregătirea diferitelor feluri de preparate de mîncare, gospodina trebuie să acorde cea mai mare grijă ca acestea să se realizeze în condiții de igienă.

Pentru a nu pierde mult timp cu căutarea diverselor componente alimentare, a veselei şi a altor scule necesare la pregătire, trebuie păstrată ordine în cămară, în bufet, ca şi în bucătărie, fiecare lucru avînd locul său stabilit.

Meniul se stabileşte din timp şi în funcție de alimentele existente, ținîndu-se seama totodată de faptul că hrana noastră trebuie să fie rațională, neputîndu-se mînca numai după bunul plac, iar monotonia aceluiaşi fel de mîncare duce la plictiseală şi la lipsa poftei de mîncare.

Organismul omului are nevoie atît de substanțe nutritive din grupul alimentelor de origine animală care sînt bogate în proteine, lipide şi mai puțin în glucide, cît şi de alimente de origine vegetală, care sînt mai sărace în proteine şi lipide, dar mai bogate în glucide, în substanțe minerale şi vitamine. Ambele grupuri de alimente au valori nutritive şi sînt necesare în hrana omului, pentru a recupera energia calorică consumată.

Combinarea alimentelor în prepararea hranei asigură satisfacție gustativă, digestie uşoară şi completarea necesarului de substanțe nutritive pentru producerea energiei calorice de care are nevoie viața omului.

La întocmirea unui meniu nu este totul să avem pe masă o hrană îmbelşugată şi cît mai gustoasă. Este mai important să ştim ce şi cît trebuie să mîncăm; să nu abuzăm numai de aceleaşi alimente prea bogate în unele substanțe nutritive şi calorii şi sărace în altele sau invers. În ambele cazuri, plusul sau minusul de substanțe nutritive şi de calorii poate duce la îmbolnăvirea organismului.

Deci, pentru o hrană corectă şi de saturație, bazată pe toate substanțele nutritive, meniul trebuie compus judicios, combinînd alimente şi feluri de mîncare cît mai variate. Meniurile compuse numai din anumite feluri de mîncare, rafinate sau supraconcentrate, creează plăcerea de a mînca cît mai mult, ceea ce favorizează îngrăşarea şi deci depăşirea greutății normale a corpului, în acelaşi timp producînd treptat o uzură prea timpurie a organismului nostru.

Gustul şi aspectul cît mai frumos al preparatelor stimulează apetitul, contribuind totodată la o digestie cît mai bună.

Lucrarea de față cuprinde rețetele necesare şi practica pregătirii unor mîncăruri cît mai gustoase şi cît mai variate care aparent, la început,

sînt greu de preparat, dar care, în urma încercărilor şi cu puţină atenţie la sfaturile din reţete, vor deveni foarte simple şi uşor de pregătit.

Majoritatea mîncărurilor din aceeaşi grupă se prepară la fel, deosebirea constînd numai în schimbarea componentelor şi a modului de prezentare care depinde de fantezia gospodinei. Deprinderea ornării preparatelor se dezvoltă ţinînd seama de îndrumările cuprinse în această carte care trebuie cunoscute în amănunt. Nu este suficient să fie însuşite doar cantităţile de alimente prevăzute la fiecare reţetă, ci trebuie acordată atenţie deosebită modului de preparare şi a altor sfaturi care se dau în cele ce urmează.

Sfaturi practice

Legumele se curăţă în momentul pregătirii căci altfel, dacă stau curăţate şi nu se pregătesc imediat, se oxidează şi se închid la culoare.

Spălarea legumelor după curăţire se recomandă să se facă cît mai repede, pentru a evita trecerea unei părţi din substanţele nutritive şi vitamine în apa de spălare.

Salatele se pot pregăti din timp însă nu se adaugă sare şi nici oţet, decît imediat înainte de servire, căci altfel se înmoaie.

Salata de vinete va fi mai albă şi mult mai gustoasă dacă vinetele se coc repede la flacără deschisă sau pe plită bine încinsă, după care se pun pe un fund de lemn puţin înclinat ca să se scurgă zeama amară din ele în timp ce se răcesc.

Ciupercile proaspete se curăţă numai în momentul pregătirii, sau după ce se curăţă se pun imediat în apă cu oţet sau cu puţină sare de lămîie, căci altfel se înnegresc.

Ciupercile uscate se spală în mai multe ape călduţe, după care se pun la înmuiat în apă caldă, în care se ţin pînă se umflă bine, apoi se pot folosi pentru preparare la fel ca cele proaspete. Zeama în care au stat ciupercile la înmuiat trebuie folosită la mîncarea respectivă sau pentru diluarea sosului.

Bamele se opăresc într-o soluţie de apă cu oţet sau cu borş, timp de 5 min, pentru înlăturarea substanţei mucilaginoase, după care se clătesc în apă rece.

Pentru îndepărtarea excesului de apă din unele legume (vinete, dovlecei etc.) care urmează să fie folosite la diverse preparate după o prealabilă prăjire, acestea se presară, tăiate fiind, cu sare, se lasă 10—15 min, după care se elimină lichidul lăsat de ele, prin scurgere şi printr-o uşoară presare şi tamponare cu un prosop uscat, curat.

Mîncărurile cu mult lichid (piftie, supă, ciorbă) în timpul fierberii nu se acoperă ermetic cu capac, ci se lasă vasul descoperit într-o parte, ca aburul să poată ieşi puţin.

Mîncarea gătită pe plită, ca să fie mai gustoasă sau mai scăzută, după ce este gata se mai introduce în cuptorul încins şi se ţine aproximativ 20—30 min, sau pînă scade şi se rumeneşte puţin deasupra.

Verdeţurile se taie mărunt cu un cuţit bine ascuţit şi se pun la mîncare ca să dea aromă de proaspăt sau se presară deasupra mîncării în momentul servirii, ca să dea acesteia un aspect plăcut.

La orice supă de legume sau de carne, pe lîngă produsele de bază, se mai poate pune la fiert o legătură (buchet) de zarzavat compusă din: crenguţe de pătrunjel verde, frunze de ţelină, de ceapă verde, cotor de varză şi chiar legume rădăcinoase tăiate în lungime, toate legate la un loc cu aţă

albă şi puse la fiert aproape de sfîrşit. Înainte de a fi servită la masă sau înainte de a se drege supa, buchetul de zarzavat se scoate.

Supa, crema sau ciorba se dreg cu gălbenuş şi cu smîntînă numai după ce vasul s-a luat de pe foc şi a fost lăsat 10—15 min să se mai răcească puţin.

Pentru sosuri, în cazul în care se pregătesc cu făină, făina trebuie mai întîi călită (bine uscată) într-o tigaie cu fundul gros (ca să nu se ardă), fără nici un pic de grăsime, după care se dizolvă în puţină supă, lapte sau apă călduţă şi se toarnă în mîncare spre sfîrşit.

Albuşurile de ouă se bat mai bine dacă sînt reci.

Frişca nu se spumează bine dacă nu a fost ţinută 2—3 ore la gheaţă sau în frigider.

Preparatele din legume vor fi mai gustoase şi mai săţioase dacă la urmă, cînd se servesc la masă, li se adaugă unt proaspăt, smîntînă, brînză rasă sau ouă.

Peştele ca să fie mai gustos şi să nu se sfărîme la preparare se unge cu zeamă de lămîie sau cu puţină sare de lămîie dizolvată în apă, apoi se sărează şi se lasă timp de 20—30 min, după care se prepară fiert, prăjit sau la grătar.

Salata, spanacul, pătrunjelul verde etc. pot fi împrospătate prin ţinere, timp de 5—10 min, în apă rece sau sub jet de apă rece.

Legumele proaspete, în special cele verzi, ca să-şi păstreze culoarea se pun la fiert la foc iute, în apă multă clocotită cu puţină sare, în vas descoperit.

Legumele uscate se pun la fiert în apă rece fără sare, aceasta adăugîndu-se la urmă, după gust; în timpul fierberii vasul trebuie să fie acoperit.

Fasolea uscată, chiar dacă a fost ţinută în prealabil în apă la înmuiat, după ce a dat în primul clocot se scurge apa şi se pune din nou la fiert cu apă caldă.

Fierberea înăbuşită a legumelor crude sau a celor fierte parţial se face în sucul propriu lăsat de acestea cu adaos de grăsime, la foc mic sau în cuptorul reglat la minimum, timp de 10—45 min, sărarea făcîndu-se la început. Prin înăbuşire se păstrează mai bine substanţele nutritive, în acelaşi timp mîncărurile devenind mai gustoase.

Sotarea (rumenirea uşoară a legumelor cu puţină grăsime) se aplică ciupercilor, dovleceilor, cartofilor, vinetelor etc. crude sau fierte şi se face într-o cratiţă din fontă sau într-o tigaie cu pereţi înalţi, în care se pune grăsime cît să acopere fundul vasului; se încălzeşte grăsimea, se adaugă legumele în strat cît mai subţire şi se rumenesc pe ambele feţe. Legumele crude se pot sota în unt sau în ulei timp de 10—30 min, iar cele fierte se sotează în unt, timp de 5—10 min.

Prăjirea este o rumenire a legumelor într-un vas sau într-o tigaie în care grăsimea abundă. Durata prăjirii depinde de: felul legumelor, gradul lor de uscare, grosimea feliilor etc.

Fierberea cărnii depinde de felul în care dorim să o preparăm. Astfel, pentru obţinerea unui rasol gustos, carnea se introduce în apă clocotită, în felul acesta se împiedică trecerea în apă a substanţelor solubile din carne, dar supa va fi mai puţin gustoasă.

Supa va fi de calitate bună şi gustoasă, dacă se pune carnea la fiert o dată cu apa, favorizîndu-se astfel trecerea substanţelor solubile din carne în apă.

Pentru a obţine în acelaşi timp şi un rasol bun şi o supă bună, se pun mai întîi la fiert oase cu măduvă, iar după ce acestea au fiert 1,5—2 ore se adaugă carnea şi se continuă fierberea la foc potrivit pînă ce carnea este fiartă. Fierberea în suc propriu (înăbuşit) a cărnii se face atunci cînd se prepară mîncăruri de carne cu sos sau mîncăruri de regim. Ca să nu se ardă carnea, se adaugă puţină apă cu ulei, fierberea făcîndu-se la foc potrivit sau în cuptor.

Frigerea cărnii se poate face pe grătar, la frigare, la proţap. Pentru grătar, carnea se taie în felii de 1—3 cm grosime, se unge cu ulei şi se pune pe grătarul încins, timpul de frigere depinzînd de grosimea feliilor. Sărarea şi eventual piperarea se fac după gust, la urmă, cînd friptura (grătarul) este gata.

La proţap, carnea se rumeneşte treptat pe toate părţile, prin rotirea acestuia în dreptul sursei de căldură. Durata frigerii variază în funcţie de: mărimea bucăţilor de carne, felul cărnii, mărimea sursei de căldură, preferinţă etc.

Carnea de vacă poate fi consumată fie friptă potrivit, fie bine friptă, iar cea de viţel, porc, miel, trebuie în mod normal bine friptă.

Sotarea cărnii se face prin frigerea rapidă a acesteia în tigaie cu grăsime înfierbîntată, la foc tare, descoperită. Prăjindu-se circa 5 min pe fiecare parte, carnea trebuie să se rumenească fără să se întărească.

Prăjirea, spre deosebire de sotare, se face în grăsime abundentă, carnea introducîndu-se în tigaie numai cînd grăsimea este încinsă. Dacă grăsimea nu este încinsă, carnea se îmbibă cu ea fără să se prăjească.

Brezarea constă în sotarea cărnii urmată apoi de fierbere prelungită într-o cantitate redusă de lichid, în vas acoperit.

Pentru păstrare, carnea se împarte în bucăţi potrivite, pentru ca atunci cînd este nevoie pentru gătit să se scoată din frigider numai bucata sau bucăţile care se folosesc în ziua respectivă.

Carnea congelată se poate spăla în apă rece numai cînd este încă îngheţată. După decongelare carnea nu se mai spală, deoarece pierde din sărurile minerale şi rămîne fără nici un gust.

Decongelarea cărnii se face lent, cu cîteva ore înainte de pregătire. Pentru decongelare, carnea se ţine la o temperatură de 20—25° C; niciodată nu se ţine în apă caldă sau la o temperatură mai mare. Prin decongelare forţată carnea rămîne fără gust.

Carnea crudă, fiartă sau friptă, se taie de-a curmezişul fibrelor. În felul acesta din carne nu se scurg sucurile, iar cînd se consumă se mestecă şi se digeră mai uşor.

Pieliţele şi venele de pe carne se scot, căci altfel în timpul fierberii sau al frigerii acestea s-ar strînge, iar carnea şi-ar pierde aspectul plăcut.

Sărarea cărnii se face numai în momentul în care se prepară, deoarece sarea extrage sucurile din ea. Carnea tocată, la care s-a adăugat sare şi se ţine cîteva ore în stare crudă, se înroşeşte şi pierde din gust.

Carnea se frige în grăsime încinsă, sau pe gratar încins. După ce s-a rumenit pe o parte, se întoarce pe partea cealaltă şi la urmă, cînd este gata, se sărează.

Cuptorul pentru friptură trebuie să fie bine încins ca să se rumenească carnea repede şi să se strîngă porii, altfel se scurge sucul din carne şi friptura devine tare şi fadă.

Pentru ca friptura să aibă gust şi aromă plăcută, în timpul frigerii se adaugă legume tăiate în felii şi mirodenii.

În timpul frigerii, carnea se unge din cînd în cînd cu sucul format în tavă şi se întoarce fără să fie înțepată, ca să nu se scurgă sucul din friptură.

Friptura sau orice fel de carne devine mai fragedă dacă se înăbuşă într-un vas cu capac închis ermetic.

Garniturile se situează pe locul doi după carne; cu ajutorul lor şi al sosurilor se pot schimba atît felul de mîncare cît şi proprietățile gustative, ceea ce ne fereşte de monotonia aceluiaşi fel de mîncare.

Împănarea cărnii de animale domestice ca şi de vînat se face cu şuvițe de slănină şi cu usturoi şi are drept scop ca friptura să iasă fragedă, aromată şi gustoasă.

În loc de împănare, ca să nu se scurgă sucul din carne în timpul frigerii, carnea se presară cu usturoi tocat şi apoi se înveleşte cu felii de slănină, tăiate cît mai subțire, după care se leagă cu ață.

Carnea care a fost ținută în saramură (baiț) nu se mai sărează în timpul preparării, adăugîndu-se numai la urmă sare după gust.

Antricotul de vacă sau vrăbioara trebuie să fie fripte repede, pe foc iute. Cînd friptura este gata trebuie să fie roză în interior şi incomplet pătrunsă. Se serveşte imediat, altfel pierde din savoare. (Poate să rămînă puțin în sînge la mijloc).

Muşchiul de vacă fript la grătar, bine încins, se frige 8—12 min şi trebuie să rămînă la mijloc în sînge.

Mîncarea rămasă se păstrează bine, dacă se răceşte şi apoi se scoate din vasul în care s-a fiert, se pune într-un alt vas mai mic, se acoperă şi se ține în frigider sau într-un loc răcoros.

1. APERITIVE (GUSTĂRI)

La pregătirea aperitivelor trebuie să se țină seama ca acestea să nu conțină aceleaşi componente folosite la prepararea meniurilor ce se servesc ulterior.

Aperitivele se servesc reci sau calde, la începutul meselor. Ele se prepară ceva mai picante la gust, cu scopul de a stimula pofta de mîncare.

La unele mese se obişnuieşte să se servească aperitive în loc de supe sau de borşuri. Şi în acest caz trebuie să se prepare cîteva feluri de aperitive, mai puține cantitativ, gustoase şi frumos ornate.

Pentru gospodine, aperitivele reci sînt mai avantajoase fiindcă se pot prepara uşor şi din timp.

Aperitivele sînt de două feluri: unele preparate ***cu sos***, iar altele ***fără sos***, de formă mai mică, care se pot consuma dintr-o singură îmbucătură. Dintre aperitive, cele mai obişnuite şi mai uşor de preparat sînt ***tartinele*** şi ***gustările la scobitoare***. Se mai pot prepara şi ***aperitive combinate***, compuse din mai multe feluri tăiate în bucăți sau în felioare mici şi aranjate pe farfurioare sau pe platouri.

1.1. SANDVIŞURI

Sandvişurile se pregătesc ca o gustare sau ca o hrană ce se ia în pachet la serviciu, la şcoală sau pentru drum în excursii (voiaj).

Sandvişurile se compun din două felii de pîine (franzelă) sau din chifle tăiate în două, care se ung cu unt atunci cînd între ele se pun alimente uscate ca: brînză telemea sau caşcaval, mezeluri etc. În cazul în care sandvişurile se ung cu vreo pastă, ele nu se mai ung cu unt.

1. Sandvişuri cu brînză telemea sau caşcaval

Pentru 6 sandvişuri: ***12 felii de franzelă, 100 g unt, 300 g brînză sau caşcaval.***

Untul cu care se ung feliile de franzelă se freacă ca să fie spumos (moale) şi se poate condimenta (v. rețeta 83.). După ungerea feliilor de franzelă cu unt, pe 6 din ele se aşază brînză telemea sau caşcaval tăiat în felioare. Se acoperă apoi cu cealaltă felie de franzelă şi se strînge uşor. Sandvişurile pentru drum se ambalează în celofan sau pergament.

2. Sandvişuri cu pastă de brînză

Pentru 6 sandvişuri: ***12 felii de franzelă, 100 g unt, 300 g brînză sau brînză de vaci.***

Dacă brînza telemea este prea sărată se poate desăra ținîndu-se o oră în lapte dulce, apoi se scurge şi se trece prin sită sau se sfărîmă cu furculița. Separat, într-un castron, se freacă untul pînă ce devine spumos, apoi se adaugă treptat brînza. Dacă pasta este prea groasă, se pot adăuga 1—2 linguri de smîntînă.

Pe fiecare felie de pîine se întinde un strat de pastă, după care se pun două cîte două cu părțile unse spre interior şi se strîng uşor.

3. Sandvişuri cu componente asortate

Pentru 6 sandvişuri: ***12 felii de franzelă, 100 g unt, 2 ouă, 50 g măsline, 200 g brînză telemea, 100 g roşii sau ridichi, ardei gras si ceapă verde.***

Se ung feliile de franzelă cu unt, iar pe 6 din ele se aşază: ouăle fierte tăiate în felioare, măslinele cu sîmburii scoşi tăiate în două, precum şi celelalte componente tăiate în felioare, apoi feliile respective se acoperă cu feliile de franzelă unse numai cu unt şi se strîng uşor. Pentru drum, sandvişurile se ambalează în celofan sau pergament.

4. Sandvişuri cu peşte

Se prepară la fel cum s-a indicat în rețeta anterioară. Deosebirea constă în aceea că se folosesc componente preparate din peşte ca: anşoa, pastă de peşte, icre preparate, file de heringi, macrouri, file de morun sau nisetru (batog), file de peşte prăjit.

5. Sandvişuri cu mezeluri sau cu carne

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, cu deosebirea că în loc de componente de peşte se folosesc componente preparate din carne: mezeluri, carne friptă tăiată în felii care să nu depăşească marginile feliilor de franzelă. Între felii se mai pot pune rondele (felii rotunde) de castraveciori acri (murați) sau proaspeți, felii de roşii sau gosoşari. Felia de franzelă se poate unge, în loc de unt, cu muştar.

1.2 TARTINE

Spre deosebire de sandviş, tartina este formată dintr-o singură felie de pîine sau o jumătate de chiflă. Tartinele pot fi foarte variate, frumos decorate şi bine asortate. Ele pot înlocui cu succes multe feluri de aperitive mai greu de preparat şi au marele avantaj că se pregătesc şi se servesc uşor şi prezintă un aspect frumos, satisfăcînd prin varietatea lor multe gusturi. Tartinele pot fi reci sau calde.

1.2.1. TARTINE RECI

Pîinea sau franzela pentru tartine se taie în felii subțiri şi mici, ca pentru două îmbucături, în forme diferite, astfel încît să poată fi servite cu mîna. Pîinea sau franzela, după ce s-a tăiat în formele dorite, se unge cu un strat subțire de unt, peste care se aşază apoi alimentul dorit constînd din brînzeturi, paste, mezeluri etc., iar deasupra se ornează cu feliuțe sau cerculețe tăiate din: roşii sau gogoşari roşii, ouă fierte, ridichi de lună,

castraveciori, măsline (fără sîmburi), adăugîndu-se şi cîte o frunzuliță de pătrunjel verde.

Pentru aspect cît mai decorativ, pe marginea fiecărei tartine se face o dantelă — filigrană — cu unt şprițuit foarte subțire, cu ajutorul unui cornet confecționat din celofan sau pergament.

6. Tartine cu brînză telemea

12 felii de franzelă, 60 g unt, 200 g brînză telemea.

Pentru decor: ***cîteva frunze de salată verde (pe care se pun tartinele), 1 ou fiert, 2 roşii mici, ardei gras sau gogoşari, cîteva măsline şi cîteva fire de pătrunjel verde.***

Pe feliile de franzelă unse cu unt se aşază felii de brînză de mărime adaptată formei feliilor de franzelă. Se garniseşte tartina, după gust, cu felioare de: ouă fierte, roşii sau gogoşari roşii, ridiche, măsline şi cu frunză verde de pătrunjel.

7. Tartine cu caşcaval

12 felii de franzelă, 60 g unt, 200 g caşcaval sau alt sortiment de brînzeturi.

Pentru decor: ***ouă, roşii sau ardei gras roşu etc.***

Atît feliile de franzelă cît şi feliile de caşcaval se taie de aceeaşi formă şi mărime. Feliile de caşcaval se aşază peste feliile de franzelă unse cu unt şi apoi se ornează după plac.

8. Tartine cu caşcaval ras

Feliile de franzelă se ung cu unt, peste care se pune caşcaval ras, iar deasupra, în mijloc, se aşază o feliuță de roşie, feliuțe de măslină sau de gogoşar, după care se şprițuieşte cu unt, cu ajutorul unui cornet de celofan.

La chifle se taie puțin coaja de deasupra şi de dedesubt (dacă este necesar), astfel ca, atunci cînd acestea se taie în două, să se aşeze asemănător feliilor de pîine.

9. Tartine cu brînză de vaci

12 felii de franzelă, 250 g brînză de vaci, 1-2 linguri de smîntînă, 100 g unt, 1 ceapă mică, 1 lingură de mărar sau pătrunjel verde tocate mărunt, sare, chimen pisat, boia.

Untul se freacă spumă, se adaugă brînza trecută prin sită, ceapa tocată mărunt, mărarul tocat sau pătrunjelul, chimen pisat, boia, sare după gust şi smîntînă.

Totul se amestecă bine pînă se obține o pastă cu care se ung apoi feliile de franzelă curățate de coajă şi tăiate în forma dorită.

10. Tartine cu pastă de caşcaval sau telemea

Felii de franzelă, 200 g caşcaval sau brînză temelea, 100 g unt, chimen şi boia.

Brînza sau caşcavalul se amestecă cu unt frecat spumă, după care se adaugă boia şi chimen după gust şi se freacă pînă ce se obține o pastă

omogenă. Cu aceasta pastă se ung feliile de franzelă şi apoi se şprițuiesc pe deasupra cu unt.

11. Tartine cu ouă şi roşii

Feliile de roşii se taie de aceeaşi mărime cu feliile de franzelă sau de chifle destinate pentru tartine. Feliile de franzelă sau jumătățile de chiflă se ung cu unt, deasupra se aşază cîte o felie rotundă de roşie, iar peste roşie se pun felii de ouă fierte tari. Pentru obținerea unui aspect mai decorativ, felia de ou se taie în două şi se aşază cu albuşul spre interior şi cu gălbenuşul spre exterior (margine), între ele punîndu-se cîte o steluță tăiată din gogoşar roşu sau un cerculeț de măslină.

Tartinele se aşază pe un platou rotund pe care se pun cîteva foi de salată verde.

12. Tartine în culori

Franzelă sau chifle, 2 ouă fierte, 10 măsline, 1 gogoşar roşu sau ardei gras roşu, 60 g unt sau maioneză.

Franzela se taie în felii de formă rotundă iar chiflele se taie în două şi se ung cu unt sau cu maioneză. Se toacă mărunt fiecare component în parte: albuşul de ou, gălbenuşul de ou, gogoşarul şi măslinele. Se împarte suprafața tartinei în patru părți şi pe fiecare dintre acestea se pun cîte unul din componentele tocate mărunt. În acest fel, tartinele vor avea patru culori: alb, galben, roşu şi negru.

13. Tartine cu pastă de ouă

Franzelă, 3-4 ouă fierte tari, 100 g unt, 2 lingurițe muştar, piper pisat şi sare.

Gălbenuşurile fierte se dau prin sită şi se freacă cu untul spumos, adăugîndu-se muştar, piper pisat şi sare, după gust. Cu pasta obținută se ung felii de franzelă, iar din albuşurile fierte rămase se taie bucăți în formă de semilună cu care se decorează tartinele.

14. Tartine cu salată de vinete

Se prepară salata de vinete, ca în rețeta 139, cu care se ung feliile de pîine sau chifle tăiate în două, se netezesc şi apoi se garnisesc cu felioare de roşii. La mijlocul tartinelor astfel pregătite se pune ceapa tocată mărunt, în cazul în care nu s-a pus ceapă în salata de vinete. Tartinele astfel pregătite se servesc imediat.

15. Tartine practice cu diferite paste

Aceste tartine se prepară din felii de pîine tăiate cît mai lungi (30—35 cm). Se ung feliile cu unt, iar deasupra, cu ajutorul unui cornet cu şpriț, se pun pastele preparate în 3 culori. Două culori de pastă se prepară din brînză telemea, astfel: jumătate din pasta de brînză rămîne albă, iar în cea-laltă jumătate se adaugă boia roşie şi o linguriță de bulion de roşii sau cîteva picături de zeamă stoarsă din sfeclă roşie crudă dată prin răzătoare. Cea de a treia culoare poate fi dată de o pastă de măsline (v rețeta 73).

Pastele se pun pe pîine intercalate între ele, apoi feliile de pîine se taie pe diagonală în romburi, după care fiecare romb se decorează.

16. Tartine cu pastă de fasole

Se pun la fiert 150 g fasole albă şi după ce a dat în clocot se schimbă apa şi se lasă să fiarbă încet pînă ce bobul devine moale. Se adaugă o ceapă, o rădăcină de pătrunjel şi 1/2 foaie de dafin şi se lasă să mai fiarbă pînă ce şi legumele adăugate sînt gata. Fasolea fiartă, chiar fierbinte, se trece prin sită, apoi se bate bine, adăugîndu-se ulei, usturoi pisat şi sare după gust. Cu această pastă se încarcă feliile de pîine şi se netezesc, iar de jur-împrejur se garnisesc cu felioare foarte mici şi subțiri de castraveciori. La mijloc se presară ceapă călită în ulei.

Aceste tartine trebuie servite imediat sau la 1—2 ore de la preparare.

17. Tartine cu rondele de pastă

Se prepară o pastă din brînză telemea sau din brînză de Dorna, astfel: se trec prin sită 200 g brînză şi separat se freacă spumă 100 g unt. Se amestecă brînza cu untul, apoi se adaugă o lingură de ceapă tăiată foarte mărunt, sau cîteva ridichi de lună tăiate de asemenea mărunt. Se aleg ardei graşi rotunzi şi cît mai lungi, se spală, se curăță de semințe, apoi se umplu cu pastă de brînză şi se introduc în frigider ca să se întărească pasta. După ce pasta s-a întărit, se taie ardeii în rondele şi se aşază pe felii de franzelă tăiate în forme rotunde şi unse cu unt.

Peste pastă se pune o rondea de ridiche de lună sau de ou fiert. Tartinele astfel preparate se servesc aşezate pe platou pe frunze de salată verde.

18. Tartine cu peşte

Se pregătsc după indicațiile date la rețetele anterioare. Deosebirea constă în faptul că se prepară cu componente din peşte şi anume: felii de macrou, batog, peşte afumat, marinat sau felii de peşte prăjit (fără oase), pastă de anşoa, sardele sau icre preparate (de crap, tarama, ştiucă sau de Manciuria).

19. Tartine cu preparate din carne

Se prepară după indicațiile date la rețetele anterioare. Deosebirea constă în faptul că se pregătesc cu preparate de carne: diferite mezeluri (salam, şuncă, parizer), pastă de ficat, friptură. Toate se taie în aşa fel încît feliile de preparate din carne (mezeluri) să nu depăşească marginile feliilor de franzelă, procedîndu-se în continuare la fel ca în rețetele de la începutul acestui capitol.

1.2.2. TARTINE CALDE

Tartinele calde se prepară din chifle, cărora li se taie puțin coaja din partea de jos, dacă aceasta este prea tare, iar coaja de deasupra se taie în aşa fel încît jumătatea respectivă să aibă stabilitate.

Chiflele pentru tartine calde se prăjesc în unt sau în ulei şi se păstrează în aşa fel încît atunci cînd sînt servite să fie calde.

20. Tartine gratinate cu caşcaval

6 chifle, 60 g unt, 160 g caşcaval ras pe răzătoarea mică.

Se taie chiflele în două, se ung cu unt, iar deasupra se încarcă cu caşcaval ras, cît mai cu vîrf. Se introduc apoi la cuptor (care trebuie să fie bine încins din timp), unde se lasă 4—5 min, pînă începe să se topească puțin caşcavalul.

Se servesc imediat.

21. Tartine cu ochiuri

3 chifle, 6 ouă, unt sau ulei pentru prăjit chifle.

Chiflele se taie în două, se prăjesc puțin şi se țin la cald pînă se prăjesc şi ochiurile. Se aşază ochiurile pe jumătățile de chiflă prăjite si se servesc calde.

22. Tartine cu jumări de ouă

3 chifle, 6 ouă, 50 g unt, 1 legătură de pătrunjel verde, piper pisat, sare, lapte.

Chiflele se taie în două şi se prăjesc puțin. Între timp se pune pe plită o tigaie cu unt. Cînd s-a înfierbîntat untul, se răstoarnă ouăle bătute puțin cu 1—2 linguri de lapte, piper pisat, sare după gust şi pătrunjel verde tocat mărunt. Se amestecă 2—3 min, fără ca ouăle să se întărească (se lasă moi). Se încarcă chiflele cu jumările de ouă şi se servesc calde.

23. Tartine cu sote de ciuperci

3 chifle, 150 g ciuperci proaspete, 1 ceapă, 50 ml ulei, 2-3 linguri de vin, 1 legătură de verdeață, piper, sare.

După ce s-au curățat şi spălat, ciupercile se taie mărunt, la fel şi ceapa care se pune la călit în ulei. Cînd ceapa s-a înmuiat puțin, se adaugă ciupercile şi împreună se înăbuşă 10—12 min, apoi se sting cu vin şi se potrivesc de sare şi de piper, adăugîndu-se şi pătrunjel tăiat mărunt. Compoziția se mai căleşte pînă scade apa pe care o lasă ciupercile şi apoi se împarte pe jumătățile de chiflă, care au fost prăjite în prealabil. Se servesc calde.

24. Tartine cu varză sotată (călită)

6 chifle, 100 ml ulei, 100 g ceapă, 1 kg varză dulce sau 800 g varză murată, 1 roşie, piper, sare.

Varza dulce se pune la fiert cu puțină sare şi se fierbe pînă se înmoaie; dacă varza este acră se fierbe fără sare, mai mult timp, pînă va fi bine fiartă. După ce a fiert, varza se taie cît mai mărunt.

Între timp se taie ceapa mărunt şi după ce s-a călit puțin în ulei, se adaugă varza şi se sotează împreună 10—15 min. Cînd este gata se potriveşte de sare şi piper şi se împarte pe jumătățile de chifle prăjite în prealabil. Se servesc calde.

1.3 APERITIVE DIVERSE SERVITE CALDE

25. Canapele sufleu

120 g caşcaval, 3-4 ouă, 6 chifle, 50 g unt, 100-150 ml lapte, puțină sare şi piper pisat.

Din unt, făină şi lapte se prepară un sos alb (v. rețeta 174). Caşcavalul se rade, o parte se introduce în sosul alb şi cu această compoziție se încarcă chiflele, iar deasupra se presară restul de caşcaval. Chiflele astfel pregătite se aşază pe o tavă tapetată cu o hîrtie unsă pe ambele părți şi se introduc în cuptorul bine încins; ele sînt gata cînd preparatul s-a rumenit puțin pe deasupra.

Se servesc calde.

26. Crutoane cu caşcaval

12 felii de franzelă, 50 g unt, 12 felii de caşcaval.

Feliile de franzelă se ung cu un strat subțire de unt şi deasupra se aşază felii de caşcaval tăiate ceva mai mici şi mai subțiri decît feliile de franzelă. Se introduc în cuptorul încins şi se țin pînă ce caşcavalul se înmoaie. Se servesc calde.

27. Cornuri umplute cu brînză

6 cornuri, 50 g unt, 300 g pastă de brînză (v. rețeta pastă de brînză), lapte.

Cornurile se taie în două şi se scobeşte o parte din miez. Miezul scos se stropeşte cu puțin lapte şi se amestecă cu pasta de brînză. Se umplu jumătățile de cornuri şi se introduc în cuptorul încins. Cînd cornurile s-au rumenit puțin sînt gata. Se servesc calde.

28. Cubulețe de caşcaval pane

Caşcavalul se curăță de coajă şi se taie în bucățele de mărimea celor de zahăr cubic. Apoi bucățelele de caşcaval se dau prin făină, ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei bine înfierbîntat. Se servesc calde.

29. Chifle umplute cu ciuperci

Se socotesc cam 2 chifle de persoană. Se aleg de preferință chiflele numite „Garofița” care se taie puțin la vîrf, se scobesc de miez şi se umplu cu ciuperci pregătite ca în rețeta 30. Se bate un ou cu puțin lapte şi cu această compoziție se umezesc chiflele umplute. Se presară deasupra cu caşcaval ras, se aşază într-o tavă unsă şi se coc în cuptor pînă se gratinează. Se servesc calde.

30. Tarte umplute cu ciuperci

Aluat pentru tarte: ***250 g făină, 100 g unt, 1 ou, 50 g smîntînă, sare.***

Coca pentru tarte se prepară în felul următor: se cerne făina pe o planşetă şi se adaugă untul, oul, smîntîna şi puțină sare. Se amestecă totul repede şi la rece. Cînd coca s-a format, se ține la rece 1—3 ore, după

care se întinde o foaie de circa 5 mm grosime din care se decupează discuri cu care se tapetează formele de tarte. În fiecare formă se pune cîte o punguliță cu boabe de porumb sau cu fasole uscată, pentru ca fundul tartelor să nu se ridice la copt. Tartele astfel pregătite se coc la cuptor pînă ce se întăresc, fără însă să se rumenească.

Umplutura de ciuperci: ***500 g ciuperci, 2 ouă, sare, 100 g unt, 50 g făină, 150 ml lapte, 30 g caşcaval, piper.***

Ciupercile curățate se taie foarte mărunt şi se călesc în jumătate din unt. Cînd ciupercile nu mai au zeamă, se adaugă un sos gros preparat din restul de unt şi făină şi se sting cu 150 ml de lapte. Se lasă apoi să mai dea într-un clocot, după care se pune la o parte şi se adaugă ouăle, sare şi piper după gust. Cu această compoziție de umplu tartele.

După umplerea tartelor cu compoziția de ciuperci, acestea se presară cu caşcaval ras, se introduc din nou în cuptor şi se țin pînă se gratinează deasupra, după care se scot din forme. Tartele sînt şi mai gustoase dacă se prepară din aluatul de foitaj.

31. Volovane cu ciuperci

Aluat: ***250 g unt sau margarină, 300 g făină, 1 ou, 1 linguriță de oțet, sare, apă.***

Umplutura de ciuperci: ***400 g ciuperci, 2 ouă, 100 g unt, 50 g făină, 150 ml lapte, sare, piper (v. rețeta 30 sau rețeta 47).***

Pentru prepararea aluatului vezi rețeta 54. Din aluatul preparat se întinde o foaie de 2 cm grosime din care se decupează cu ajutorul unei forme de tablă rondele de circa 8 cm diametru, care se crestează uşor cu o formă mai mică încinsă în ulei fierbinte. (Rondelele mici — căpăcelele — se vor decupa după coacere). Se ung rondelele cu gălbenuş de ou şi se introduc în cuptorul bine încins. După 10—12 min, cînd coca s-a ridicat, se slăbeşte focul şi se lasă să se rumenească volovanele (rondelele). După ce s-au scos din cuptor şi s-au răcit, se decupează căpăcelele, se mai scoate, scobind, şi din mijloc puțin miez, ca să aibă loc umplutura.

Se umplu volovanele cu umplutura fierbinte de ciuperci şi deasupra se pun căpăcelele.

Se servesc calde.

32. Volovane cu legume şi cu sos de smîntînă

Pentru umplutură: ***200 g morcovi, 100 g albitură, 200 g mazăre, 1 conopidă mică.***

Pentru sos: **60 g unt, 50 g făină, 200 g lapte, 200 g smîntînă, piper, sare.**

Volovanele se prepară ca în rețeta anterioară, iar umplutura se prepară în felul următor: în timp ce legumele fierb, se prepară sosul; se încălzeşte untul, se adaugă făina şi se căleşte uşor amestecînd mereu pînă ce făina se îngălbeneşte puțin. Se stinge făina cu lapte călduț, care se toarnă cîte puțin şi se amestecă repede cu telul ca să nu se facă cocoloaşe (evitînd astfel strecurarea sosului). La urmă se adaugă: smîntîna, legumele fierte şi tăiate în cubulețe mici, se potriveşte la gust de sare şi piper după care se mai pune la fiert ca să mai dea într-un singur clocot. Volovanele se umplu cu umplutura fierbinte în momentul servirii.

1.4. APERITIVE DIVERSE SERVITE RECI

33. Ridichi de lună umplute cu brînză

Se aleg ridichi roşii de lună de aceeaşi mărime, se spală, se curăță de frunze, lăsîndu-se numai 2—3 frunze la mijloc, iar rădăcina se taie. Apoi cu un cuțit se crestează fiecare ridiche în cîteva locuri, în aşa fel încît să se poată umple fiecare crestătură cu puțină pastă de brînză.

34. Măsline marinate

500 g măsline, 1 frunză de dafin, cîteva felii de lămîie, cîteva boabe de piper, oțet, ulei.

Măslinele se spală în apă caldă, se răcesc şi se pun într-un borcan. Se adaugă frunza de dafin, piperul, feliile de lămîie. Se umple borcanul cu o soluție de oțet îndoit cu apă şi deasupra se toarnă o lingură de ulei. Se leagă borcanul cu celofan şi se păstrează la rece pînă la întrebuințare.

35. Măsline umplute

Se aleg măsline mari şi se fierb în apă 2—3 min. Se taie pe lungime, se scot sîmburii şi se umplu cu pastă de ou sau de brînză, după care se împreunează jumătățile. Se servesc ca aperitiv, aşezate pe frunze de salată verde. Pentru un aspect mai frumos, se şprițuiesc deasupra cu şuvițe foarte subțiri de unt.

36. Roşii umplute cu salată de vinete

6-12 roşii de aceeaşi mărime, salată de vinete.

Se aleg roşii potrivit de mari, se spală, se şterg, se taie la fiecare capăt cîte un căpăcel, şi se scobeşte o parte din miez, nu prea aproape de pieliță. Se presară fiecare roşie cu puțină sare şi se lasă cu gura în jos să se scurgă. După aceea se umplu cu salată de vinete (v. rețeta 139) şi se aşază fiecare roşie pe cîte o frunză de salată verde.

37. Roşii umplute cu pastă de brînză sau urdă

Roşiile se pregătesc la fel ca în rețeta precedentă şi se umplu cu pasta de brînză sau de urdă, care se prepară ca în rețeta 67 sau 71.

38. Roşii umplute cu ciuperci şi maioneză

6-12 roşii, 100-150 g ciuperci, 1-2 ouă, 120 ml ulei, o lingură de zeamă de lămîie, pătrunjel verde sau mărar verde tocat, sare şi piper după gust.

Roşiile spălate se scobesc de miez nu prea aproape de pieliță, se presară cu puțină sare şi se lasă cu gura în jos ca să se scurgă sucul. Între timp, se fierb ciupercile, iar din gălbenuşurile de ou şi ulei se prepară o maioneză. Se amestecă ciupercile răcite şi tăiate mărunt cu maioneză, se adaugă pătrunjel sau mărar tocat mărunt apoi sare şi piper după gust. Cu această compoziție se umplu roşiile, apoi se şterg pe deasupra şi se aşază fiecare roşie pe cîte o frunză de salată verde.

39. Roşii umplute cu conopidă şi maioneză

6-12 roşii, 500 g conopidă, 2 ouă, 100 ml ulei, 1 linguriță de muştar, 1 lingură zeamă de lămîie, piper şi sare după gust.

Roşiile şi maioneza se prepară ca în rețeta precedentă. Conopida se pune la fiert într-o oală cu apă fierbinte şi cu puțină sare. Cînd conopida este fiartă se pune la răcit în apă rece cu puțină sare, apoi se desface în buchețele, se amestecă cu maioneza şi, cu această compoziție, se umplu roşiile, după care se şterg şi se aşază pe foi de salată verde.

40. Ciuperci à la grec

800 g ciuperci, 300 g ceapă, 3 legături de mărar, 100 ml ulei, 100 ml vin, 2 g sare de lămîie, sare, piper pisat, lămîie.

Se aleg ciupercile cele mai mici, tari şi albe, apoi se curăță şi se spală în mai multe ape, iar dacă sînt prea mari, se taie în jumătăți sau în sferturi.

Ceapa tocată foarte mărunt se căleşte în ulei încins pînă se înmoaie, după care se adaugă ciupercile, lăsîndu-le să fiarbă înăbuşit, pînă scade zeama. După aceea se adaugă: piper, sare, sare de lămîie, vin, mărar sau pătrunjel verde tăiat mărunt şi se potriveşte cu puțină apă caldă, apoi se lasă să mai fiarbă 2—3 min.

Se servesc reci cu felii de lămîie.

41. Ciuperci la cuptor

800 g ciuperci, sare, piper, pătrunjel verde, ulei.

Se aleg ciuperci mari şi cărnoase, li se taie codițele şi se spală. Codițele se taie foarte mărunt după care peste ele se adaugă sare, piper pisat şi pătrunjelul tocat, se amestecă şi se umplu pălărioarele ciupercilor cu compoziția respectivă. Ciupercile umplute se aşază într-o tavă unsă cu ulei, se stropesc cu ulei deasupra, apoi se introduc în cuptorul încins, unde se țin 20—25 min.

Se servesc reci sau calde

42 Ciuperci umplute

800 g ciuperci, 200 g ceapă, 50 g caşcaval, 150 ml ulei, 100 ml vin, 2 g piper pisat, 20 g pesmet, mărar şi pătrunjel, sare.

Se aleg ciupercile mari şi întregi (nesfărîmate), se rup cozile, se curăță, se spală în mai multe ape, şi se toacă mărunt numai cozile. Apoi se toacă ceapa mărunt, se căleşte în ulei, se adaugă cozile tocate şi se prăjesc împreună pînă scade zeama lăsată de ciuperci. La urmă se adaugă verdeață tocată mărunt, pesmet, piper şi sare după gust. După ce compoziția s-a răcit, se umplu cu ea pălărioarele ciupercilor.

Ciupercile astfel umplute se aşază într-o tavă unsă, se presară cu caşcaval ras şi se introduc în cuptorul bine încins, pînă se rumeneşte caşcavalul. În cazul în care ciupercile s-au rumenit înainte de a fi gata, se scoate tava din cuptor şi se lasă pe maşina de gătit, pînă scade zeama lăsată de ciuperci. Cînd sînt gata, se scot pe platou, iar sosul rămas în tavă se stinge cu vin şi cu cîteva linguri de apă caldă, după care se lasă să dea în fiert şi să scadă, cît este nevoie. Sosul se strecoară într-o sosieră şi se serveşte o dată cu ciupercile umplute care se servesc reci sau calde.

1.5. UMPLUTURI PENTRU APERITIVE

43. Umplutură de brînză de vaci pentru pateuri şi alte aperitive

300 g brînză, 1-2 linguri de făină sau de griş, 2 gălbenuşuri de ou, sare.

Brînza de vaci proaspătă bine scursă de zer se frămîntă sau se trece prin sită. Se adaugă făina, ouăle întregi sau numai gălbenuşurile, sare după gust şi se amestecă totul bine.

44. Umplutură de brînză de oaie

300 g brînză, 100 g griş fiert, 1-2 linguri de făină, 2-3 ouă, 1-2 linguri de zahăr.

Brînza se frămîntă sau se trece prin sită. Se adaugă grişul fiert şi răcit, făina, ouăle, zahărul şi se amestecă totul bine. Dacă brînza de oi este prea sărată, se poate amesteca cu brînză de vaci.

45. Umplutură de ciuperci pentru pateuri şi alte preparate

400 g ciuperci, 100 g ceapă, 60 ml ulei, 1 ou, piper, sare, pătrunjel verde.

Se căleşte în ulei ceapa tocată mărunt şi se adaugă ciupercile tăiate, de asemenea, foarte mărunt. Se călesc împreună pînă scade apa lăsată de ciuperci. Se adaugă mărar şi pătrunjel tăiate foarte mărunt, piper şi sare după gust. Se ia compoziția de pe foc, se mai adaugă un ou şi se amestecă bine.

1.6. PATEURI, SALEURI ŞI SĂRĂȚELE

46. Pateuri cu brînză

Aluatul pentru pateuri se prepară ca în rețeta 54, iar umplutura de brînză ca în rețetele 43 sau 44.

Se întinde aluatul în foaie de 0,5—1 cm grosime şi se taie cu gura unui pahar sau cu o formă specială de tablă cu diametrul de 5 cm. Se pot tăia, de asemenea, cu un cuțit înfierbîntat bucăți lungi de 12 cm şi late de 6 cm. Pe jumătate din fiecare bucată se pune umplutura de brînză, iar marginile se ung cu ou. Se îndoaie cealaltă jumătate peste umplutură, se ung bucățile cu ou deasupra şi se aşază pe o tavă stropită cu apă. Se introduc în cuptorul bine încins; după 10 min se micşorează focul şi cînd s-au rumenit sînt gata.

47. Pateuri cu ciuperci

Se prepară aluatul de foitaj ca în rețeta 54, iar umplutura de ciuperci ca în rețeta 45.

Se întinde aluatul într-o foaie groasă de 0,5 cm, apoi se taie rondele cu gura unui pahar sau cu o formă de tablă. Pe jumătate din numărul rondelelor, la mijloc, se pune umplutură de ciuperci, iar marginile se ung cu ou. Apoi se acoperă cu rondelele rămase şi se ung deasupra cu ou.

Se coc pe tavă neunsă, stropită doar cu puțină apă rece. Se țin la

cuptor pînă se rumenesc. Se servesc calde şi trebuie consumate neapărat în ziua în care au fost preparate.

48. Saleuri I

150 g unt sau margarina, 200 g făină, 60 g caşcaval sau parmezan, 1 ou, 1 linguriță oțet, sare, apă.

Se prepară un aluat din 150 g făină, sare şi apă cît primeşte aluatul. Se frămîntă bine, i se dă forma unei mingi, se crestează deasupra, se înveleşte într-un şervet umed bine stors şi se lasă la rece 1 oră. Cu cîteva minute înainte de a întinde aluatul, se ia untul de la rece şi se frămîntă cu restul de făină pînă ce untul capătă elasticitatea aluatului. Această operație trebuie să se facă repede, cu mîna răcită în apă rece, ca untul să nu se înmoaie prea tare.

Se întinde o foaie de 1 cm grosime şi de formă dreptunghiulară, se pune untul în aceeaşi formă deasupra foii, în dreptunghi ceva mai mic, pentru ca, atunci cînd se întinde cu sucitorul, să nu iasă untul. Se împachetează totul în formă de plic strîns, se întinde cu sucitorul în lung apoi se împătureşte coca în trei şi se ține la rece timp de 15—20 min.

Aceasta operație se repetă de 3—4 ori. La urmă se întinde o foaie de 0,5 cm grosime, se unge cu ou bătut şi se presară cu parmezan sau cu caşcaval ras, apoi se taie cu un cuțit încălzit în bucăți lungi de 8 cm şi late de 2 cm. Se aşază fîşiile pe o tavă rece şi umezită cu apă, distanțate între ele, ca atunci cînd cresc să nu se lipească una de alta.

Se coc în cuptor bine încins, pînă cresc şi se rumenesc. Se servesc la vin sau la ceai.

49. Saleuri II (pai parmezan)

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, însă cu altă compoziție, şi formă şi cu mai mult caşcaval sau cu parmezan (100 g). Se întinde aluatul cu sucitorul, ca şi în rețeta precedentă, cu deosebirea că se presară cu puțin parmezan ras, se strînge împăturindu-se şi se lasă la rece. Operația se repetă de patru ori. De fiecare dată se presară planşeta cu puțină făină. La urmă se întinde o foaie de 0,5 cm grosime, se unge cu ou bătut, se presară cu parmezan şi se taie fîşii lungi de 12 cm şi late de 2 cm care se răsucesc puțin, apoi se preseaza capetele fîşiilor ca să capete forma de spirală. Se aşază în tavă distanțate între ele ca să nu se lipească una de alta. Se coc în cuptor, la foc potrivit.

Se servesc ca aperitive la gustări compuse, sau ca atare.

50. Saleuri cu brînză de vaci

200 g unt sau 150 g margarină, 200 g brînză de vaci, 200 g făină, 1 ou, 50 g caşcaval, sare.

Brînza de vaci proaspătă şi bine scursă de zer se trece prin sită, apoi se amestecă cu untul frecat spumă, cu făină şi sare. Se frămîntă repede pînă se formează un aluat omogen. Se pune aluatul pe o farfurie, se acoperă cu un şervet şi se ține la rece 2—3 ore, după care se scoate şi se întinde pe o planşetă presărată cu puțină făină. Foaia întinsă, de 0,5 cm grosime, se taie cu ruleta sau cu un cuțit (dat mereu prin făină ca să nu se lipească aluatul de cuțit sau de ruletă) fîşii lungi de 10 cm şi late de 2

cm, se ung cu ou bătut şi se presară cu caşcaval ras. Se coc în cuptor la foc potrivit, pînă se rumenesc.

51. Saleuri cu chimen (sărățele)

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că fîşiile de aluat se presară, în loc de caşcaval, cu chimen şi sare.

52. Sărățele cu cartofi

250 g făină, 250 g cartofi, 200 g unt, 1 ou, 1 g piper pisat, 3-4 g chimen, sare.

Se curăță cartofii fierți de coajă, se trec prin sită, se amestecă cu făina, untul, sare după gust şi se frămîntă pînă se încorporează uniform. Aluatul obținut se întinde pe o planşetă presărată cu făină într-o foaie de 0,5 cm grosime, care se taie în fîşii lungi de 8—10 cm şi late de 1,5 cm. Se ung fîşiile cu ou, se presară cu chimen şi puțină sare şi se pun în tavă distanțat între ele. Se coc în cuptor la temperatură potrivită.

53. Sărățele cu drojdie

100 g unt sau ulei, 2 ouă, 1 linguriță zahăr, 300 g făină, 20 g drojdie, 1/2 pahar lapte sau smîntînă, sare, chimen.

Se înmoaie drojdia în puțin lapte, se adaugă puțină făină, zahărul şi se lasă la un loc călduț. Pe planşetă se pune făina, se adaugă drojdia crescută, laptele puțin călduț, la fel şi uleiul sau untul topit, gălbenuşurile, sare după gust şi se frămîntă bine pînă se obține un aluat omogen. Se pune aluatul într-un loc călduț la crescut şi cînd s-a ridicat puțin se pune pe o planşetă presărată cu făină şi din el se întinde o foaie groasă de 1 cm. Se taie foaia în fîşii lungi de 10—12 cm şi late de 2 cm; acestea se ung cu albuş bătut, se presară cu chimen şi cu puțină sare, se aşază într-o tavă şi se introduc în cuptorul bine încălzit. Cînd se rumenesc sînt gata. Se servesc calde.

1.7. ALUATURI PENTRU APERITIVE

54. Aluat (foitaj) pentru pateuri, volovane etc.

250 g făină, 250 g unt sau 200 g margarina, 1/2 pahar apă, 1/2 linguriță oțet, sare.

Se cerne făina pe o planşetă, se adînceşte la mijloc, apoi se adaugă apă, sare după gust, oțetul şi a zecea parte din cantitatea de unt. Se frămîntă bine pînă se obține un aluat care nu se mai lipeşte de mînă şi nici de planşetă. Aluatul trebuie să fie mai moale decît cel de tăiței. Se strînge aluatul în formă de sferă, se pune pe o farfurie rece, se acoperă cu un şervet şi se introduce în frigider, unde se lasă să se odihnească 30 min. Între timp se freacă untul ca să iasă din el zerul, apoi i se dă o formă pătrată, se dă prin făină şi se pune în frigider ca să se întărească puțin.

Coca (aluatul) se pune pe o planşetă presărată cu făină şi, cu sucitorul de aluat, se întinde o foaie pătrata mai mare decît pătratul de unt. În mijlocul pătratului de aluat se aşază untul, care se împachetează cu aluatul de pe margine, apoi se apasă uşor cu mîna şi se întinde cu sucitorul o

foaie de 3 ori mai lungă decît lată şi în grosime uniformă de circa 1 cm. Împachetarea şi întinsul aluatului se repetă de patru ori, la intervale de cîte 20—30 min.

Se recomandă ca, în timp ce se lucrează aluatul, să se folosească cît mai puțină făină pentru presărat planşeta şi aluatul, iar la împăturit să se îndepărteze făina cît se poate de mult. Se coace în cuptor bine încins, circa 20—25 min. După ce s-a introdus foitajul în cuptor, timp de 10—12 min, nu se deschide uşa cuptorului pentru a nu intra aer rece care să stagneze creşterea foitajului. Se coace pînă la rumenire completă.

55. Aluat tip foitaj

250 g făină, 250 g unt sau 200 g margarină, 250 g brînză de vaci proaspătă, sare.

Acest aluat este practic, simplu şi întotdeauna realizabil. Se trece brînza prin sita de mălai şi se amestecă cu untul moale, se adaugă făina şi puțină sare, apoi se frămîntă scurt timp şi repede, pînă se obține o cocă omogenă. Se lasă la rece 2—3 ore.

Se pune apoi aluatul pe o planşetă presărată cu puțină făină şi se întinde o foaie subțire de circa 0,5 cm, care se foloseşte în loc de foaie de foitaj.

56. Cocă pripită

200 ml apă, 100 ml ulei sau 100 g unt, 250 g făină, 4-6 ouă, 1 vîrf de cuțit sare.

Se fierbe apa împreuna cu uleiul şi sarea. Cînd a dat în clocot se pune dintr-odată toată făina, amestecînd repede cu o lopățică sau cu o lingură de lemn. Se ia aluatul de pe foc, se lasă să se răcească puțin, apoi se adaugă cîte un ou, amestecînd continuu. Nu se pune oul următor pînă ce primul nu a fost încorporat complet. Se pun atîtea ouă cîte cere compoziția ca să fie bine legată şi moale (fără ca să curgă).

Se pregăteşte un cornet de pînză sau celofan, cu o mică pîlnioară (dui) la vîrf, cu deschizătura de 1 cm diametru. Acest cornet se umple pe jumătate cu compoziția preparată şi cu el se toarnă, pe tava neunsă, diferite forme: cercuri, bastonaşe sau melci. Între ele se lasă distanță de 2—3 cm, pentru creştere.

Se coc la foc potrivit circa 20 min, pînă se rumenesc. În timpul coptului, la început, nu se deschide cuptorul. Cînd formele sînt reci se taie în două sau numai puțin într-o parte şi se umplu cu diferite paste sau creme.

1.8. GOGOŞI ŞI BUŞEURI-GUSTĂRI

57. Gogoşi umplute din cocă pripită

200 g apă, 100 ml ulei sau 100 g unt, 250 g făină, 4-5 ouă, 1 vîrf de cuțit sare.

Umplutura se prepară din brînză sau ciuperci.

Coca pripită se prepară ca în rețeta precedentă. Se toarnă cu cornetul sau cu lingurița, pe o tavă puțin unsă, gogoşele de mărimea unei măsline mai mari. Se coc la fel cum s-a arătat în rețeta 56. După ce sînt reci,

se taie într-o parte şi se umplu cu diferite umpluturi (v. rețetele de umpluturi).

58. Gogoşi pripite cu cartofi

600 g cartofi, 200 g făină, 100 ml ulei, 50 g unt, 3 ouă, sare, piper sau nucşoară.

Se pun la fiert într-un vas 200 ml apă şi 100 ml ulei. Cînd au dat în clocot se toarnă făina, se amestecă bine de cîteva ori şi se ia vasul de pe foc. După 5—6 min se adaugă, pe rînd, cîte un ou şi la urmă cartofii fierți în coajă şi dați prin sită sau prin maşina de tocat. Se potriveşte de sare, piper sau nucşoară. Se formează gogoşele mici care se dau prin făină şi se prăjesc în ulei bine încins. La servire se stropesc cu unt.

59. Gogoşele de cartofi cu caşcaval

800 g cartofi, 150 g făină, 3 ouă, 100 g caşcaval, 200 ml ulei pentru prăjit, sare, piper.

Cartofii curățați de coajă se taie în patru şi se fierb în apă cu sare la foc iute. După ce s-au fiert, se scurg de apă, se lasă la gura cuptorului să se zvînte 10—15 min, se lasă să se răcească, apoi se trec prin maşina de tocat sau prin sită. Se adaugă făina, ouăle, caşcavalul ras, sare, piper şi se amestecă. Din această compoziție se formează gogoşele mici ca nişte perişoare care se dau prin făină şi se prăjesc în ulei încins.

Se servesc ca garnitură sau ca aperitiv cu caşcaval ras presărat deasupra.

60. Gogoşele de albuş de ou

200 g caşcaval ras, 4 albuşuri, 1 lingură zeamă de lămîie, 2 linguri pesmet, sare, ulei pentru prăjit.

Se bat albuşurile pînă devin spumă, se adaugă un praf de sare şi zeama de lămîie şi se mai bat puțin. Apoi se adaugă caşcaval ras şi se amestecă bine, se fac gogoşi mici, se tăvălesc prin pesmet şi se prăjesc în ulei încins. Se servesc fierbinți.

61. Buşeuri

Buşeurile se prepară din aluatul de foitaj rețeta 54. Din foaia de aluat întinsă de 0,5 cm grosime, se taie rondele cu ajutorul unui cerc de tablă cu un diametru de 5—6 cm. Cercul de tablă se dă prin făină ca să nu se prindă de el aluat. La jumătate din numărul de rondele se decupează mijlocul cu un cerc de tablă mai mic sau cu gura unui păhărel. Rondelele întregi se ung pe margine cu ou, iar peste ele se suprapun rondele cu mijlocul găurit, apoi se ung cu ou bătut şi se aşază distanțat pe o tavă umezită cu apă rece. Se coc la cuptor bine încins pînă cresc şi se rumenesc.

Rondelele mici scoase din mijlocuri se ung cu ou bătut, se coc şi se folosesc pentru capace la buşeuri. Buşeurile se umplu cu soteuri de legume sau de ciuperci. Se servesc ca aperitive calde.

1.9. CROCHETE

62. Crochete de ciuperci

400 g ciuperci, 4 ouă, 100 g unt, 100 g făină, o ceapă, 100 g pesmet, sare, piper, ulei, lapte sau supă.

Se căleşte ceapa în jumătate din cantitatea de unt şi cînd începe să se rumenească uşor se adaugă ciupercile tăiate felii foarte subţiri, sare şi piper după gust şi se călesc împreună pînă scade toată apa pe care o lasă ciupercile.

Se încălzeşte restul de unt, se adaugă făina şi se stinge cu puţină supă sau cu lapte, atît cît să rezulte un sos gros. Se adaugă ciupercile şi se amestecă bine împreună. Cînd compoziţia s-a răcit, se adaugă 2 ouă şi se amestecă din nou. Pasta trebuie să iasă groasă şi bine legată, din care să se poată forma crochete lungi de 5—6 cm şi groase cam cît un deget, care se dau prin făină, ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei foarte încins. (În timpul prăjitului, crochetele se întorc mereu căci altfel crapă.)

63. Crochete de ciuperci şi orez

200 g orez, 300 g ciuperci, 1 ceapă, 60 g unt, sare, piper. Pentru împănat: ***2 ouă, făină, pesmet şi ulei pentru prăjit.***

Ciupercile se pun în 500 ml apă şi se fierb 20—30 min. Între timp se călesc în unt ceapa, orezul şi ciupercile tăiate mărunt, se adaugă sare, piper şi se stinge cu zeama în care au fiert ciupercile. Se mai lasă să se înăbuşe pînă scade apa după care se lasă să se răcească. Apoi se amestecă şi se formează cu mîna crochete de mărimea unui deget care se dau prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în ulei încins. (În tot timpul prăjitului se întorc mereu pînă se rumenesc.)

64. Crochete de cartofi

600 g cartofi, 2 gălbenuşuri, 100 g caşcaval ras, sare, piper, 100 g făină.

Pentru împănat: ***50 g pesmet, 1 ou, 50 g făină, 150 ml ulei pentru prăjit.***

La cartofii fierţi şi daţi prin sită se adaugă gălbenuşurile, caşcavalul ras, făina, sare şi piper. Se amestecă totul şi se împarte în bucăţi egale cărora li se dă forma lunguiaţă de crochete. Acestea se trec prin făină, ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei încins.

65. Crochete de varză

1 varză de circa 1 kg, 200 g ceapă, 100 g pîine albă, 1-2 ouă, sare, piper, 50 g făină, 75 ml ulei.

Pentru împănat: ***2 ouă, făină, pesmet. Ulei pentru prăjit.***

Varza, curăţată de cotoare, se pune la fiert cu apă şi puţină sare. Se fierbe numai pînă se înmoaie foile bine, apoi se scurg foile de apă, se rulează şi se taie în firişoare subţiri. Între timp, se taie mărunt ceapa şi se căleşte în ulei, se adaugă varza scursă bine de apă şi împreună se mai călesc pînă scade zeama lăsată de varză. Se adaugă pîinea înmuiată în prealabil în apă şi stoarsă, sare, piper, ouă şi 50 g de făină, se amestecă şi se

împarte în bucăți egale. Acestora li se dă formă lunguiață de crochete, care se trec prin făină, ou bătut, pesmet şi se prăjesc în ulei încins.

66. Crochete de legume

100 g cartofi, 100 g mazăre sau fasole verde păstăi, 100 g morcov, 1 țelină, 1 păstîrnac, 1-2 legături de pătrunjel verde, 2 ouă, sare, piper.

Pentru sos: ***50 g unt, 50 g făină şi 100 ml lapte.***

Pentru împănat: ***2 ouă, făină, pesmet. Ulei pentru prăjit.***

Zarzavatul fiert se taie în cuburi mici şi se amestecă cu sosul care se prepară astfel: se încălzeşte untul, se adaugă făina, se căleşte puțin şi se stinge cu apă sau cu lapte (puțin călduț), atît cît să iasă sosul gros. Se adaugă: ouăle, sarea, piperul, legumele şi pătrunjelul tăiat mărunt. Compoziția trebuie să iasă groasă ca să se poată forma crochete care se dau prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în ulei încins.

1.10. PASTE PENTRU SANDVIŞURI ŞI TARTINE

Pastele se prepară din diverse brînzeturi, unt sau smîntînă şi condimente aromate după gust. Pasta trebuie să fie omogenă ca o cremă, de aceea se trece prin sită.

Untul este un component de bază al pastei. Untul necesar pentru prepararea pastei trebuie scos din timp de la frigider, pentru a se înmuia şi a putea fi mai uşor frecat spumă.

Sarea de bucătărie şi piperul pisat trebuie cernute. Cînd pasta este prea vîrtoasă se subțiază cu smîntînă.

Pastele se întrebuințează la prepararea tartinelor şi a sandvişurilor. De asemenea, se pot servi ca aperitive, aranjate pe un platou, dîndu-li-se o anumită formă şi fiind ornamentate frumos.

67. Pastă de brînză telemea

300 g brînză telemea, 100 g unt, 2-3 linguri de smîntînă groasă.

Dacă brînza telemea este prea sărată, se poate desăra ținîndu-se o oră în lapte dulce, după care se scurge şi se trece prin sită.

Untul sau margarina se pun într-un castron şi se lasă la o temperatură de + 24^{o} C pînă se înmoaie, fără a se topi. Se adaugă brînza şi se amestecă bine pînă se obține o pastă omogenă. Smîntîna se adaugă numai dacă pasta este prea groasă.

68. Pastă picantă din brînză de oaie, cu chimen

300 g brînză de oaie sau caş, 100 g unt, 5-10 g boia, 1-2 g chimen pisat, 50 g ceapă rasă pe răzătoare, sare după gust.

Se amestecă bine toate componentele. Din această compoziție se pot obține 2 sau 3 culori de paste, dacă nu se pune boia de la început. Se împarte compoziția în trei: o parte rămîne albă, a doua parte se amestecă cu boia, iar în restul compoziției se adaugă cîteva frunze verzi de ceapă sau mărar tocat mărunt.

69. Pastă din brînză de vaci

300-400 g brînză de vaci scursă bine de zer (dacă brînza este vîrtoasă se subțiază cu smîntînă), 100 g unt spumos.

Modul de preparare este la fel ca la rețetele precedente.

70. Pastă de caşcaval

300 g caşcaval, 100-150 g unt, 1 g piper sau boia.

Se curăță caşcavalul de coajă şi se rade pe răzătoare fără să se apese; în felul acesta caşcaval iese mai fin. Untul se bate într-un castron pînă se face spumă, apoi se adaugă treptat caşcaval ras şi boia sau piper.

71. Pastă de urdă cu mărar

500 g urdă, 100 g smîntînă, 2-3 linguri cu vîrf de mărar proaspăt tăiat foarte mărunt, sare şi componente pentru decor.

Se pun toate componentele într-un castron şi se freacă bine cu o lingură de lemn, apoi se adaugă sare după gust. Această pastă se întrebuințează la tartine, sandvişuri sau ca aperitiv.

72. Pastă de ou

3-4 ouă, 100 g brînză, 100 g unt, piper, sare.

Se dă prin sită brînza, împreună cu gălbenuşurile de ouă fierte tari, se amestecă cu untul şi se adaugă, după gust, sare şi piper. Această pastă se foloseşte la prepararea tartinelor.

73. Pastă de măsline I

300 g măsline, 200 g unt sau margarină şi 1/2 lămîie.

Se curăță măslinele de sîmburi şi se dau prin maşina de tocat cu sită deasă. Se amestecă cu untul bătut spumă şi se potriveşte la gust cu sare şi cu zeamă de lămîie.

74. Pastă de măsline II

300 g măsline, 100 g pîine albă (veche de o zi), 200 ml ulei, 50 g ceapă, zeamă de lămîie sau sare de lămîie.

Pentru ornat: ***cîteva jumătăți de măslină şi cîteva feliuțe de lămîie curățate de coajă.***

Măslinele se opăresc, apoi se curăță de sîmburi şi se trec prin maşina de tocat. Se adaugă peste măsline pîinea înmuiată în apă rece şi bine stoarsă şi împreună se mai trec o dată prin maşina de tocat. Pasta obținută se pune într-un castron şi se amestecă bine cu un tel sau cu o lingură de lemn, picurîndu-se din cînd în cînd cîte puțin ulei, ca la maioneză, apoi se adaugă, după gust, sare, lămîie sau sare de lămîie. Această pastă se serveşte ca şi icrele, preparată cu ceapă tocată mărunt, sau se întrebuințează, ca şi celelalte paste, la tartine sau sandvişuri.

75. Pastă de sardele

100 g unt, 1 cutie de sardele, 1 lingură de zeamă de lămîie, piper, sare.

Untul moale se freacă cu sardelele fărîmate cu o furculiță. Sarea, piperul şi zeama de lămîie se adaugă după gust.

76. Pastă de peşte

600 g peşte alb fiert, 200 g unt, 1 lingură de zeamă de lămîie, sare, piper.

Peştele alb se fierbe, se curăță de oase şi de piele, se trece o singură dată prin maşina de tocat cu sita rară sau se zdrobeşte într-un castron cu furculița. Separat, se freacă untul pînă devine o pastă spumoasă, se adaugă peştele, sare, piper şi zeamă de lămîie, după gust, şi se amestecă bine.

Pasta se foloseşte la tartine, sandvişuri, ouă umplute, dar se poate servi şi ca aperitiv, aranjată frumos pe un platou, garnisită cu feliuțe de lămîie şi cu jumătăți de măslină.

77. Pastă de şuncă

1 cutie pastă de şuncă sau 200 g şuncă, 100 g unt, 1 lingură de muştar, sare, piper, 1 lingură de rom sau coniac.

Untul se freacă spumă, apoi se adaugă muştarul, cîte puțin din pasta de şuncă şi eventual, după gust, sare, piper şi coniac.

78. Pastă din carne fiartă sau friptă

200 g carne (de porc, vacă sau pasăre), 100 g unt, 1 lingură muştar sau, după gust, sare şi piper.

Carnea, trecută prin maşina de tocat de 2—3 ori, se amestecă bine cu celelalte componente din rețetă. După ce se aşază pe un platou i se dă o anumită formă, apoi se netezeşte cu lama unui cuțit, după care se ornează estetic cu feliuțe de ouă, ridiche, gogoşar roşu, frunzulițe de pătrunjel şi se dantelează cu unt, cu ajutorul unui cornet de celofan. În loc de unt se poate folosi pastă pentru uns tartinele (v. „Tartine”).

79. Pastă din ficat de pasăre

200-300 g ficăței de pasăre, 150-200 g unt, 100 g untură sau ulei, 100 g ceapă, 1 lingură de coniac, sare, nucşoară sau piper, după gust.

Ficățeii se pun la fiert şi cînd dau aproape în clocot se scurg de apă, se spală bine, apoi se curăță de vinişoare şi se taie mărunt. Separat, într-o tigaie, se căleşte în ulei ceapa tăiată mărunt. Cînd ceapa s-a călit se adaugă ficățeii şi împreună se mai călesc 5—6 min, după care, cît sînt încă fierbinți, se strivesc cu dosul unei furculițe, apoi se trec prin sită şi se amestecă bine cu unt frecat spumă şi cu celelalte componente din rețetă. După gust, pasta se poate pregăti şi fără ceapă, iar în loc de ficăței se poate folosi pate de ficat.

80. Pastă din ficat de porc sau de vită

Prepararea pastei se face la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că, în loc de ficăței de pasăre, se foloseşte ficat de porc sau de vită. Ficatul prăjit se trece prin maşina de tocat de 2—3 ori, după care se freacă cu unt spumos pînă se face ca o cremă.

81. Pastă de ficat în aspic

Se prepară o pastă din ficat (de orice fel), apoi, dîndu-i-se o formă cît mai estetică, se lasă la frigider pentru a se întări.

Cu ajutorul unui cornet în care se introduce o linguriță de unt moale se ornează cît mai artistic, făcîndu-se pe suprafața pastei gratii sau pe margine o danteluță în zig-zag (filigran). Dintr-un gogoşar sau ardei gras roşu se fac diferite ornamentații, completîndu-se cu frunze verzi de pătrunjel sau cu bucăți din foi de praz; toate se aplică ca decor şi se lipesc pe pastă cu aspic lichid, după care pasta se introduce din nou în frigider ca să se întărească. După aceea, se napează pasta pe toată suprafața cu aspicul lichid aproape rece. Înainte ca pasta să fie servită, se şterge platoul, iar aspicul scurs de pe pastă se scoate de o parte, se pune pe un fund de lemn şi se toacă mărunt, după care se aşază împrejurul pastei pe platou.

(Pentru modul de preparare a aspicului vezi rețeta 1541).

82. Cornet pentru şprițat paste, unt sau creme

Pentru ornare se confecționează un cornet din celofan; pentru unt se confecționează un cornet mic, iar pentru creme-pastă se confecționează un cornet mai mare cu vîrful foarte ascuțit. Se umple cornetul pe jumătate cu unt moale şi se strînge de sus de la baza conului, forțînd în felul acesta să iasă untul prin vîrful cornetului sub forma unei şuvițe subțiri cu care se fac ornamentele dorite (filigran, figurine, litere). Dacă strîngînd cornetul untul nu iese din el, se mai taie puțin din vîrful cornetului.

În cazul în care şuvița de unt nu este suficient de subțire, se face un alt cornet de celofan în care se introduce primul cornet.

Pentru şprițuit cu maioneză se foloseşte cornet (poş) confecționat din material textil (nanghin) prin care să nu treacă maioneza. La capătul mai mic al cornetului din material textil se fixează o pîlnioară (dui) sau un şpriț (pîlnioară cu vîrful ondulat).

83. Unt condimentat, picant

100 g unt, 30 g muştar, 1/4 lămîie, sare şi piper.

Untul spumos se freacă bine cu muştar, piper, zeamă de lămîie şi sare după gust. Se pot adăuga cîteva fire de tarhon opărit sau pătrunjel verde tocat foarte fin. Cu acest unt se pot prepara tartine, sandvişuri etc.

1.11. APERITIVE (GUSTĂRI) COMBINATE

84. Gustări la scobitoare

Gustările la scobitori se prepară din alimentele care se găsesc la îndemînă ca: pîine, unt, ouă, brînză sau pastă de brînză, măsline, ridichi de

lună, gogoşari, ardei gras, roşii, castraveciori şi eventual produse din carne: parizer, salam, muşchi ţigănesc sau şuncă.

Alimentele se taie în pătrăţele, ceva mai mici decît bucăţile de zahăr. Se aleg apoi scobitori ceva mai groase din lemn sau din material plastic (din comerţ) sau beţişoare pe care se înşiră intercalat componentele menţionate şi pîine unsă cu unt. Cu cît componentele sînt mai variate ca fel şi culoare, cu atît aspectul şi gustul vor fi mai apetisante.

85. Gustări din legume, ouă şi brînzeturi I

Pentru o persoană: ***30 g brînză, ou cu maioneză, cîteva măsline, 2-3 ciuperci umplute, ridichi de lună, ceapă verde.***

86. Gustări din legume, ouă şi brînzeturi II

Tartine cu pastă de brînză, roşii umplute cu salată de vinete sau cu ciuperci cu maioneză, caşcaval pane sau caş proaspăt, cîteva felii de roşii şi castraveţi proaspeţi etc.

87. Gustări din legume, ouă şi brînzeturi III

50 g caşcaval, 1—2 jumătăţi de ou umplut cu maioneză sau cu salată de vinete, pateu de ciuperci, roşii sau ridichi de lună, 60 g salată à la rus, măsline simple sau umplute cu pastă de brînză (v. reţeta 35, măsline umplute).

88. Gustări din legume, ouă, brînzeturi şi peşte

Se pregătesc gustări la fel ca în reţetele precedente şi se adaugă unul, două sau trei feluri de preparate de peşte, ca de exemplu: 2 chifteluţe de peşte, 2 tartine cu icre sau cu pastă de sardele, cîteva bucăţele de peşte marinat sau file de peşte prăjit.

89. Gustări din legume, ouă, peşte şi preparate de carne

La gustările aranjate din legume, ouă şi eventual peşte se mai pot adăuga unele preparate din carne şi organe, de exemplu: chifteluţe din carne, creier pane sau à la grec, ficat prăjit, pastă de ficat sau tartine cu pastă de ficat, felii de salam, de şuncă, parizer, cînăciori, friptură din carne de porc, de vită sau de pasăre în felii tăiate subţire, pastramă, tobă, lebervurşt, caizer sau costiţă afumată fiartă.

(Gustările se pot prepara şi din unele mîncăruri reci din ouă, peşte, legume, salate, precum şi din vînat.)

1.12. APERITIVE DIN LEGUME, SERVITE RECI

90. Arpagic înăbuşit

Arpagic, ulei, sare.

Se alege arpagic mic, se taie la vîrf şi se opăreşte cu apă clocotită, se lasă să se răcească, se curăţă, se sărează puţin şi se pune pe foc potrivit într-o cratiţă cu puţin ulei şi apă şi se acoperă. Se scutură din cînd în

cînd vasul şi nu se lasă să scadă complet apa. Se lasă pe foc pînă cînd arpagicul se înmoaie şi se rumeneşte puțin. Se foloseşte în unele rețete.

91. Zacuscă de ciuperci

300 g ciuperci, 300 g arpagic, 200 g măsline, 200 g ceapă, 150 ml ulei, 60 g bulion, 50 ml vin, 1 g piper, 1 legătură de verdeață, sare.

După ce s-au curățat şi spălat, ciupercile se taie în cubulețe potrivite, sau dacă sînt mici se taie în patru. Ceapa se taie mărunt şi se căleşte în jumătate din cantitatea de ulei, iar în restul de ulei se înăbuşă, separat, arpagicul (v. rețeta „Arpagic înăbuşit”).

Cînd ceapa s-a călit pe jumătate, se adaugă ciupercile şi se înăbuşă împreună 10—15 min, după care se mai adaugă bulionul şi se stinge cu vin şi cu puțină apă. Se adaugă apoi arpagicul înăbuşit, măslinele opărite şi se potriveşte de sare şi piper. Se pune totul într-o tavă care se introduce în cuptorul încins, 10 min. Se serveşte rece, presărată cu pătrunjel tăiat mărunt şi cu felii de lămîie alături.

92. Bame à la grec

600 g bame, 150 g ceapă, 200 g roşii, 2 legături mărar, 100 ml ulei. 30 g bulion, 100 g vin, piper, sare de lămîie sau zeamă de lămîie.

Se aleg bame mijlocii şi proaspete, se taie cu atenție codițele fără a se atinge miezul, se opăresc şi se răcesc imediat cu apă rece. După ce s-au răcit şi zvîntat, se călesc în o parte din uleiul bine încins şi se stropesc apoi cu sare de lămîie dizolvată în apă.

În restul de ulei se pune ceapa tăiată mărunt şi se căleşte puțin, se adaugă bulion, se stinge cu vin şi cu puțină apă şi se dă în cîteva clocote, după care se toarnă sosul obținut peste bame, potrivindu-se la gust de sare şi piper. Se mai adaugă mărarul tocat, se amestecă uşor, se pun deasupra felii de roşii, se iasă să dea în fiert, apoi se introduc în cuptor pînă se rumenesc roşiile.

Se servesc reci. Înainte de a fi servite se presară cu mărar tocat mărunt.

93. Dovlecei à la grec

1 kg dovlecei, 200 g mazăre, 200 g arpagic, 2 legături mărar, 120 ml ulei, 1 g sare de lămîie, 300 g făină, 200 g ceapă, piper, sare.

Se aleg dovlecei mici, iar dacă sînt mai mari se taie în jumătăți sau sferturi. Dacă dovleceii sînt mici şi fragezi, nu se mai curăță de coajă. Se călesc puțin în ulei apoi se scot şi se pun într-o cratiță în care se adaugă puțină apă, lăsîndu-i să se înăbuşe acoperit.

În uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată foarte mărunt, fără a se rumeni. Se adaugă făina, se lasă să se încingă bine şi se stinge imediat cu apă. Se sărează, se lasă să dea în fiert şi se toarnă sosul peste dovlecei. Se adaugă arpagicul înăbuşit (preparat ca în rețeta 90), mazărea verde fiartă, mărarul tocat şi sare de lămîie, după gust. Se lasă să fiarbă 20 min, după care se răstoarnă în vasul în care vor fi serviți, presărînd deasupra mărar tocat.

94. Țelină à la grec

600 g țelină, 200 g ceapă, 300 g arpagic, 150 g mazăre, 2 legături verdeață, 100 ml ulei, 1 lingură făină, 100 g măsline, piper, sare şi sare de lămîie după gust.

Se curăță țelina şi se taie în felii rotunde. Dacă țelina este veştedă, se ține în prealabil în apă rece. Feliile de țelină se prăjesc pe rînd în ulei, după care în uleiul rămas se căleşte uşor ceapa tocată foarte mărunt. Cînd ceapa începe să se îngălbenească uşor, se adaugă făina şi se stinge cu apă. Se potriveşte de sare şi de piper, se adaugă țelina prăjită, arpagicul înăbuşit (v. rețeta 90), măslinele opărite, mazărea fiartă, mărarul tocat, lăsînd să fiarbă totul circa 30 min. Se adaugă după gust, zeamă de lămîie sau sare de lămîie.

Se serveşte rece presărată cu mărar tocat mărunt.

95. Țelină cu sos de lămîie

600 g țelină, 1 lămîie, 600 g sos de lămîie.

Se curăță țelina, se taie în formă de cuburi şi se pune, cu puțină apă şi sare, să fiarbă înăbuşit pînă se înmoaie. Cînd este gata, se adaugă sos de lămîie (v. rețeta 178) şi se mai lasă să fiarbă împreună 5—10 min.

Se serveşte cu felii de lămîie.

96. Țelină cu măsline

600 g țelină, 100 g măsline, 100 ml ulei, 1 lingură făină, 30 g bulion, 100 g ceapă, 50 ml vin, 1 lămîie, sare, piper.

Se taie țelina felii subțiri, se pune într-o cratiță cu ulei şi se înăbuşă sub capac. Cînd s-a înmuiat puțin, se scoate, iar în uleiul rămas se pune la călit ceapa tăiată mărunt. Cînd ceapa începe să se rumenească, se adaugă făina şi apoi se stinge cu bulion, vin şi apă, fără să se subțieze sosul prea tare. Se fierbe sosul circa 20—30 min, se strecoară şi în el se pun măslinele opărite, țelina, piper, felii de lămîie şi eventual sare. Se mai lasă să fiarbă împreună cîteva minute.

Se serveşte rece.

97. Vinete împănate (imambaialdi)

5-6 vinete, 400 g ceapă, 550 g roşii, 4-5 ardei graşi, 2 legături verdeață, 100 g usturoi, 200 ml ulei, 50 g bulion, 100 ml vin, 1 g piper, morcov, țelină, sare.

Se aleg vinete mici, coapte şi se curăță partea verde de la codiță fără a tăia codița. De-a lungul fiecărei vinete, la distanțe egale, se curăță cîteva şuvițe de coajă, apoi se crestează vinetele în lungime şi se împănează cu usturoi şi cu zarzavat călit (morcov şi țelină). Se prăjesc vinetele împănate în ulei bine încins, după care se aranjează într-o tavă smălțuită.

În uleiul rămas se călesc ceapa, ardeiul gras, o parte din roşii, usturoiul, mărarul şi pătrunjelul verde, toate tăiate fideluțe şi se potrivesc de sare şi de piper. Acest zarzavat călit se răstoarnă peste vinete şi se umple cu sos de roşii atît cît să acopere vinetele. Sosul de roşii poate fi înlocuit cu suc de roşii, sau se prepară un sos de roşii mai subțire, fără făină şi zahăr. Deasupra fiecărei vinete se pune cîte o jumătate de roşie mică şi se

introduc în cuptor pînă se rumenesc pe deasupra. După ce se scot din cuptor se adaugă vinul şi se lasă să mai fiarbă pe maşina de gătit circa 10 min.

98. Ghiveci în ulei

300 g morcovi, 500 g cartofi, 1 țelină, 300 g păstîrnac, 300 g ceapă, 100 g mazăre, 200 g fasole verde, 5 ardei graşi, 2 legături de verdeață, 120 ml ulei, 100 ml vin, 50 g bulion, piper, sare, boia.

Zarzavatul curățat şi tăiat în cuburi mici se căleşte pe rînd în ulei. Se pot căli şi împreună la cuptor sau, sub capac, pe plită. Separat se prăjeşte uşor ceapa tocată mărunt şi se stinge cu bulion şi apă. Se adaugă boiaua, piperul, sarea, vinul şi se lasă să dea în fiert. Apoi se răstoarnă peste zarzavatul călit, se amestecă şi se introduce în cuptor pînă ce se rumeneşte pe deasupra şi este gata zarzavatul.

La prepararea ghiveciului se poate renunța la unele legume, înlocuindu-le, după sezon, cu altele.

Pentru ghiveci, mazărea şi fasolea verde se fierb separat.

99. Andive cu maioneză

600 g andive, 1/2 lămîie, 4-5 linguri maioneză, piper, sare.

Se aleg andivele albe, cele cu frunzele verzi fiind amare. Se taie rădăcina, iar în cazul în care există puncte negre, acestea se curăță cu vîrful unui cuțit. Se spală în apă rece, se scurg bine, apoi se taie în lung pentru a desface toate foile şi miezul. Se pun andivele într-o salatieră, se adaugă maioneza, zeama de lămîie, piper, sare după gust şi se amestecă, după care se pot consuma.

100. Andive cu smîntînă şi ouă

600 g andive. 100 g smîntînă, 2 ouă, piper, sare.

La andivele pregătite ca în rețeta precedentă, se adaugă smîntînă, în loc de maioneză, ouă fierte tari tocate mărunt, şi după gust piper şi sare.

101. Conopidă cu maioneză

600 g conopidă, 5 linguri maioneză, piper, sare.

Se curăță conopida, se desface în bucățele, se spală şi se pune la fiert în apă fierbinte cu puțină sare, avînd grijă să nu fiarbă prea mult deoarece se sfărîmă. Cînd este fiartă se scoate şi se aşază într-o salatieră, iar cînd s-a răcit se adaugă maioneza, piper şi sare după gust.

102. Ciuperci cu maioneză

600 g ciuperci, 5-6 linguri de maioneză, 1/2 lămîie, piper, sare, sare de lămîie.

Sînt preferate ciupercile mici. Acestea se curăță şi se spală în cîteva ape, după care se pun la fiert în apă clocotită în care s-a pus sare şi un vîrf de cuțit de sare de lămîie, pentru ca să se păstreze albe. După ce au fiert 15 min se strecoară.

Zeama în care au fiert ciupercile se foloseşte la mîncăruri.

Cînd sînt reci, ciupercile se taie în felii cît mai subțiri, se amestecă cu maioneza, se adaugă, după gust, piper, sare şi se răstoarnă într-o salatieră, iar pe deasupra se ornează cu măsline şi cu felii de lămîie.

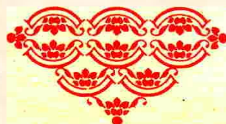
103. Ciuperci cu usturoi

500-600 g ciuperci, cîțiva căței de usturoi, 50 ml ulei, 1 lingură de oțet, piper, sare.

Ciupercile se pregătesc ca în rețeta precedentă, iar în loc de maioneză se adaugă, potrivindu-se la gust, sare, piper, oțet şi mujdei de usturoi. Se mai poate adăuga ulei şi pătrunjel verde tăiat mărunt.

Se servesc cu mămăliguță caldă.

(Ciupercile cu usturoi pot fi pregătite şi din ciuperci comestibile de pădure, proaspete sau uscate.)



2. SALATE

2.1. SALATE DE LEGUME

Salatele sînt de două feluri: ***salate din legume fierte*** şi ***salate din crudităţi*** (salate verzi). Salatele din legume fierte se pot pregăti din timp. Salatele din crudităţi (salate verzi) se prepară numai în momentul servirii sau se pot pregăti din timp, însă numai cînd sînt servite se adaugă sare, oţet sau zeamă de lămîie.

Pentru a-şi păstra culoarea naturală, legumele trebuie să fie fierte la foc iute, în multă apă clocotită cu puţină sare, în vas descoperit.

Legumele se îngălbenesc din cauza aburului.

După ce s-au fiert, legumele se scurg şi se răcesc cu apă rece. Astfel se fierb spanacul, mazărea, carotele, fasolea păstăi, conopida, dovleceii, varza de Bruxelles etc. Pentru a păstra o culoare şi mai naturală a legumelor, se adaugă puţin bicarbonat în apa care serveşte la fiertul acestora (1/2 linguriţă la 3 l apă).

104. Salată de andive

600 g andive, 50 ml ulei, zeamă de la 1/2 lămîie sau 1-2 linguri oţet, sare şi piper după gust.

Se aleg andive albe, cele cu frunze verzi fiind amare. Se taie rădăcina şi se curăţă de frunzele stricate. Andivele se spală repede în apă rece. Nu se ţin mult în apă deoarece capătă un gust amar. Se taie în lung, în patru, pentru a desface toate foile şi miezul şi se pune totul într-o salatieră. Se sărează, se adaugă sosul pregătit separat din ulei, zeamă de lămîie, piper şi, după gust, puţin muştar.

Se consumă imediat sau cel mult în 2—3 ore de la pregătire.

Salata de andive se poate prepara şi cu maioneză (v. reţeta 99).

105. Salată de ardei gras

Ardei, ulei, oţet, sare.

Se aleg ardei mari, se coc pe plită sau pe o tablă pe aragaz, pe toate părţile, fără să se ardă deoarece se rup la curăţat. Ardeii copţi se pun într-un vas, se presară cu sare şi se acoperă cu un prosop sau capac. După ce s-au răcit, se curăţă de pieliţe, se rade codiţa şi se aşază ardeii într-o salatieră, iar deasupra se toarnă un sos preparat din ulei, sare si oţet.

106. Salată de gogoşari copți

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă.

107. Salată de ardei gras şi roşii

12 ardei graşi, 6-8 roşii, 2-3 linguri de ulei, 2 linguri de oțet, sare, piper.

Ardeii se prepară ca în rețeta 105, apoi se aşază pe un platou un rînd de ardei şi un rînd de felii de roşii. Se stropesc cu sosul pregătit separat din ulei, oțet, piper şi sare, bătute bine cu o furculiță într-o ceaşcă.

108. Salată de gogoşari pentru iarnă

5 kg gogoşari, 1 l oțet, 1/4 l ulei, 1/4 kg zahăr, 2 linguri miere, 2 linguri sare, piper, foi de dafin, boabe de muştar.

Se curăță gogoşarii de cotor şi semințe şi se taie în felii mai mari. Într-o cratiță se toarnă oțetul, uleiul, zahărul, mierea, sarea şi mirodeniile şi se dă în clocot. Gogoşarii tăiați se opăresc în cratiță rînd pe rînd (cam în patru-cinci reprize) după care se scot cu spumiera în alt vas, scurgîndu-se bine şi se lasă să se răcească.

Se pun în borcane şi se toarnă soluția răcită în care au fost opăriți gogoşarii. Se leagă cu celofan şi se țin la cămară. Se pot servi după cîteva zile, sau se păstrează luni de zile. Au gust dulceag.

109. Salată de cartofi cu ceapă

600 g cartofi, 150 g ceapă, 100 ml ulei, 2-3 linguri oțet, 1 legătură de verdeață, sare, piper, măsline.

Cartofii se pun la fiert în coajă (necurățați), în apă cu sare. După ce s-au fiert şi răcit, se curăță şi se taie în felii subțiri, la fel şi ceapa. Verdeața (pătrunjel sau mărar) se taie mărunt. Se amestecă cartofii împreună cu ceapa într-un castron şi se potrivesc după gust, cu sare, piper, oțet şi ulei. Se aşază pe platou sau într-o salatieră, se presară cu verdeață, iar pe deasupra se ornează cu măsline unse cu ulei.

110. Salată de cartofi cu varză murată

600 g cartofi, 100 g ceapă, 400 g varză murată, 100 ml ulei, piper, verdeață, măsline.

Se prepară după indicațiile date la rețeta precedentă, adăugîndu-se varza murată tăiată subțire.

111. Salată de cartofi cu maioneză şi smîntînă

1 kg cartofi, 200 g maioneză, 100 g smîntînă, piper, sare, muştar.

Se curăță de coajă cartofii fierți, se lasă să se răcească, apoi se taie în rondele. Se amestecă cu maioneză la care s-a adăugat smîntînă, muştar, piper şi sare.

Se recomandă cartofi mici, lunguieți (cornulețe).

112. Salată orientală de sezon

500 g cartofi, 100 g ceapă, 2-3 ardei graşi, 300 g roşii, 200 g castraveți verzi, 1-2 legături ridichi de lună, 1 legătură verdeață, 2 ouă sau 50 g măsline, 50 ml oțet, 80 ml ulei, sare.

Cartofii se pun la fiert în coajă, apoi, după ce s-au răcit, se curăță şi se taie în felii subțiri. La fel se taie şi ceapa. Ardeii graşi se taie subțiri ca fideaua, roşiile se taie în rondele, la fel şi castraveții curățați de coajă, apoi se pun împreună cu cartofii şi ceapa într-un castron. Se amestecă toate şi se adaugă ulei, sare, piper şi oțet după gust. Se aşază salata pe platou, se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt, iar deasupra se ornează cu ridichi de lună tăiate în rondele subțiri, cu ouă fierte tari tăiate în sferturi sau în felii şi cu măsline.

113. Salată orientală trufanda (din cartofi noi)

500 g cartofi noi, cîteva felii de ceapă verde, 3-4 legături ridichi de lună, 2-3 salate verzi, 50 ml ulei, 1 legătură de mărar, 1 legătură de pătrunjel, piper, sare, oțet.

Cartofii noi curățați se fierb în apă clocotită cu puțină sare. Cînd sînt gata se scurg, se stropesc cu ulei şi se țin acoperiți pînă se răcesc. Între timp se curăță şi se spală bine ceapa verde, ridichile, salata verde şi verdeața, după care se taie în bucăți potrivit de mari. Se amestecă totul împreună cu cartofii şi se adaugă după gust, ulei, sare, piper şi oțet. Deasupra se presară cu mărar şi pătrunjel verde. Se poate orna şi cu felii de ouă fierte.

114. Salată orientală de iarnă

1 kg cartofi, 200 g ceapă, 200 g castraveți acri, 80 ml ulei, 50 g oțet, 1 legătură verdeață, 60 g măsline, piper, sare.

Cartofii se pun la fiert în coajă. După ce s-au fiert şi s-au răcit, se curăță şi se taie în felii subțiri, la fel şi ceapa. Castraveții acri se aleg dintre cei mai tineri, dacă au coajă groasă se curăță, apoi se taie în rondele cît mai subțiri. Verdeața (pătrunjel sau mărar) se curăță, se spală şi se taie mărunt. Se amestecă toate într-un castron şi se adaugă, după gust, sare, piper, oțet şi ulei. Salata se aşază pe un platou sau într-o salatieră, se presară cu verdeață, iar pe deasupra se ornează cu măsline unse cu ulei.

115. Salată de cartofi cu brînză telemea

1 kg cartofi, 300 g telemea, 100 g ceapă sau 200 g ceapă verde, 1-2 legături de ridichi de lună, 60 ml ulei, sare, piper, oțet.

Cartofii fierți în coajă, după ce se răcesc se curăță, se taie în felii, apoi se adaugă ceapa tăiată, ridichile, brînza rasă şi se potrivesc la gust de oțet, sare şi piper. Se amestecă lejer şi se aşază într-o salatieră. Se pot orna deasupra cu felii de roşii şi de ardei gras.

116. Salată de legume (à la rus) cu maioneză

Pentru 1 kg de salată: ***800 g cartofi, 200 g morcovi, 200 g mazăre, 300 g maioneză, 1 lingură de muştar, 1-2 ouă fierte tari, 1 lingură de pătrunjel verde tăiat mărunt, piper pisat, sare.***

Morcovii şi cartofii fierți se curăță de coajă şi se taie în cuburi mici. Se adaugă mazărea fiartă, pătrunjelul tăiat mărunt, ouăle fierte şi tocate, muştarul, o parte din maioneză, apoi se amestecă şi se potriveşte de sare şi de piper după gust. Se aşază salata pe platou, se acoperă cu un strat subțire de maioneză, iar cu restul de maioneză se şprițuieşte pe deasupra şi se decorează cu bucățele şi cu şuvițe de legume tăiate, cu felii de ouă şi cîte o ramură de pătrunjel verde.

117. Salată de castraveți

3-4 castraveți proaspeți, 30-50 ml ulei, 1 legătură de mărar, sare, piper, oțet.

Castraveții tineri şi proaspeți se curăță de coajă, se taie în felii subțiri, se pun în salatieră şi se amestecă cu mărar tăiat mărunt, piper, sare şi oțet după gust.

118. Salată de castraveți cu roşii şi ceapă

3-4 castraveți, 100 g ceapă, cîteva roşii, sare, piper, oțet.

Castraveții şi roşiile se spală şi apoi se curăță (castraveții de coajă, iar roşiile de pielițe). Se curăță şi ceapa. Apoi se taie toate în felii subțiri (roşiile se pot tăia în felii mai groase) şi se pun în salatieră. Se adaugă, după gust, sare, piper, ulei şi eventual oțet. Se amestecă totul cu grijă şi se serveşte imediat.

119. Salată de ciuperci

700 g ciuperci de seră sau 1 cutie de ciuperci conservate, 2-3 linguri de ulei, zeama de la 1 lămîie, 1 căpățînă mică de usturoi, piper, sare, 1 legătură de mărar, 1 vîrf de cuțit sare de lămîie.

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape şi se pun la fiert în apă clocotită cu sare şi cu puțină sare de lămîie (sarea de lămîie se pune pentru ca ciupercile să nu se înnegrească în timpul fiertului). Cînd sînt fierte, ciupercile se scot din zeamă şi după ce s-au răcit se taie în felii subțiri şi se pun în salatieră. Se adaugă usturoiul pisat, mărarul tocat, uleiul, zeama de lămîie, sare şi piper după gust.

120. Salată de conopidă

1-2 kg conopidă, 2-3 ouă fierte, 1 lingură de muştar, 100 ml ulei, zeamă de la 1 lămîie sau 2-3 linguri de oțet, sare, piper.

Conopida se desface în buchețele şi se pune pentru cîteva minute în apă rece cu sare. Apoi se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se fierbe 20—30 min, după care se lasă să se răcească şi se aşază în salatieră. Din ouăle fierte se scot gălbenuşurile şi se rad pe răzătoare, se pun într-un castron, se adaugă muştarul, se amestecă cu uleiul, picurat cîte puțin, sare, piper şi zeamă de lămîie sau oțet, după gust, şi se răstoarnă peste conopidă. Salata poate fi dreasă numai cu ulei şi cu oțet sau cu maioneză.

121. Salată de varză de Bruxelles

1 kg varză de Bruxelles, 1 lămîie, 2-3 linguri de ulei, sare, piper.

Varza de Bruxelles se curăță, se spală în mai multe ape, se pune la

fiert în apă clocotită cu puțină sare, lăsîndu-se să fiarbă circa 20 min, după care se scurge şi se răceşte cu apă rece. Se pune într-o salatieră şi se adaugă uleiul, zeama de lămîie, sare şi piper după gust.

122. Salată de sparanghel

1 kg sparanghel curățat, 2-3 linguri de ulei, oțet sau zeamă de lămîie, 1 lingură de muştar, piper, sare.

Sparanghelul se rade cu cuțitul de partea tare, spre rădăcină (cotor). Dacă cotoarele sînt prea lungi, se mai taie din ele. Se fierbe sparanghelul în apă cu sare pînă este gata. După ce s-a răcit, se scurge de apă şi se aşază pe platou. Din ulei, zeamă de lămîie, muştar, piper şi sare se prepară sosul care se toarnă peste vîrfurile sparanghelului (fiindcă numai vîrfurile sînt bune de consumat).

123. Salată de ceapă verde cu ridichi de lună

4 legături de ceapă verde, 4 legături ridichi de lună, 1 legătură mărar, 2-3 linguri ulei, sare, oțet.

Ridichile de lună curățate şi spălate se taie în felii subțiri. Ceapa verde se taie în bucățele, împreună cu foile verzi, dacă acestea sînt fragede. Se pun într-o salatieră ridichile, ceapa, mărarul tăiat mărunt, uleiul şi numai în momentul servirii se sărează şi se adaugă, după gust, oțet sau zeamă de lămîie, deoarece sarea şi oțetul înmoaie salata. Deci salata trebuie servită imediat.

124. Salată de ridichi de lună, ceapă verde şi ouă

4 legături ridichi, 4 legături ceapă verde, 3-4 ouă, 2-3 linguri de ulei, 1 legătură de mărar, sare, piper, oțet.

Salata se prepară ca în rețeta precedentă, adăugîndu-se ouă fierte tari şi tăiate în felii sau în sferturi care se aranjează pe frunze de salată.

125. Salată de ridichi de iarnă

500 g ridichi de iarnă, 2-3 cepe de apă, 2 linguri ulei, 1 lingură de zeamă de lămîie, sare.

Ridichile se curăță de coajă şi de partea amară din miez, se spală, se dau pe răzătoarea cu găuri mari, se sărează şi se lasă o oră. Se storc apoi cu mîinile, se aşază într-o salatieră, se adaugă cepele tăiate în felii subțiri, uleiul, sucul de lămîie şi se amestecă. Salata se poate garnisi cu măsline.

126. Salată de ridichi cu brînză telemea

500-600 g ridichi de iarnă (negre), 200-300 g brînză telemea sau frămîntată, ulei, piper, sare.

Ridichile se curăță, se spală, se dau pe răzătoarea cu găuri mari, se sărează şi se lasă o oră ca să se înmoaie, după care se storc ca să iasa sucul amar din ele care se aruncă. Ridichile rase şi stoarse se amesteca cu brînza şi, după gust, se mai adaugă ulei, piper şi sare. Salata se garniseşte cu măsline.

127. Salată de dovlecei

600 g dovlecei, 50 ml ulei, 1 lămîie, 1 linguriță muştar, 1 legătură de mărar, sare.

Dovleceii se curăță, se spală şi se pun la fiert în apă clocotită cu puțină sare. După ce se fierb (în cîteva minute), dovleceii se scurg, se răcesc cu apă rece şi se taie în cubulețe. Apoi se pun în salatieră şi se toarnă peste ei sosul preparat din ulei, zeamă de lămîie, muştar, mărar tăiat mărunt, sare şi se amestecă uşor, după care se pot consuma.

128. Salată de praz

Cîteva fire de praz, 150 g maioneză, piper, 1 linguriță de muştar, sare.

Partea albă a firului de praz se taie în felii, se sărează puțin ca să se înmoaie, după aceea se amestecă cu maioneză, la care se adaugă muştar şi piper, după gust. Se garniseşte cu măsline.

129. Salată de sezon din crudități

Legumele pot fi servite la masă şi fără nici o pregătire specială (în starea lor naturală). Ele au culoarea lor proprie care împodobeşte masa şi deschide mesenilor pofta de mîncare, fiind totodată foarte folositoare organismului. Astfel de legume sînt roşiile, castraveciorii, ridichile, diferite soiuri de ardei graşi, salata verde, ceapa, ceapa verde, precum şi varza. Aceste legume pot fi servite fără a fi preparate, punîndu-se la masă, separat, sare, ulei, piper şi lămîie sau oțet.

Roşiile se spală şi se pun pe masă fie întregi, fie tăiate.

Ridichile se curăță de frunze în aşa fel ca în partea din mijloc să rămînă cîteva, apoi li se taie codița, se spală bine şi se scutură de apă.

Ardeiul gras, de diferite soiuri, se taie în două, se curăță de semințe şi se spală.

Ceapa verde se curăță, se spală, se scutură de apă, se scurtează foile la aceeaşi mărime şi se pune pe farfurie plată.

Castraveciorii verzi se curăță de coajă, se taie în lung, în patru bucăți sau în rondele şi se presară cu puțină sare şi piper.

Miezul de varză murată se taie în lung, se aşază în salatieră şi deasupra se toarnă ulei amestecat cu zeamă de varză şi se presară cu puțină boia roşie şi cu piper pisat.

130. Salată de țelină cu mere

600 g țelină, 300 g mere, 2 ouă, 100 ml ulei, 1 lingură zeamă de lămîie, 1/2 linguriță de muştar, sare, piper.

Se aleg țeline fragede, se curăță şi se țin timp de o oră în apă rece După aceea se taie subțire, ca fideaua, se sărează puțin şi se mai lasă să stea 10 min, după care se amestecă cu merele tăiate la fel (fidea) şi cu sosul format din gălbenuşurile de ouă, muştarul, uleiul şi zeama de lămîie. Se adaugă în salată sare şi piper după gust. Se serveşte ca orice salata. După preferință, în salată se pot adăuga şi morcovi raşi.

131. Salată de fasole verde (păstăi)

1-1,5 kg fasole păstăi (fără ațe), 1/2 căpățînă de usturoi, 60 ml ulei, 1-2 linguri oțet, mărar, piper, sare.

Fasolea se curăță de ațe, se spală şi se pune la fiert în apă clocotită cu puțină sare. După ce s-a fiert şi s-a răcit, se amestecă cu mujdei de usturoi, ulei, oțet, mărar tocat mărunt, sare şi piper, după gust.

132. Salată de fasole albă

250 g fasole albă, 15 g ceapă, 100 ml ulei, 50 ml oțet, piper, sare, pătrunjel verde.

Se fierbe fasolea boabe (de preferință cu bobul mare); după primul clocot se ia vasul de pe foc, se scurge apa şi se umple cu altă apă caldă. Se fierbe fasolea pînă se înmoaie bobul, apoi se lasă să se răcească. Între timp, se curăță ceapa, se taie foarte subțire şi se pune peste fasole. Se adaugă uleiul, verdeața tăiată mărunt, oțetul, piperul şi sarea după gust. Se amestecă şi se pune pe platou sau în salatieră, iar deasupra se presară cu verdeață tăiată mărunt.

133. Salată de sfeclă roşie cu hrean sau chimen

Sfeclă roşie, hrean sau chimen, ulei, oțet, sare.

Se coace sau se fierbe sfecla, apoi se curăță. Dacă sfecla este mare se taie în lung în 4 sau în 6 şi apoi, cu un cuțit riglat, se taie în felii subțiri şi se presară cu puțină sare. Într-un castron se aşază alternativ un rînd de sfeclă şi un rînd de hrean dat pe răzătoarea cu găuri mărunte. Se toarnă deasupra oțet, după gust.

Această salată este mult mai gustoasă dacă a fost preparată cu o zi înainte. Se ține într-un borcan închis ermetic. Cînd se serveşte se adaugă puțin ulei. Salata de sfeclă se mai poate prepara înlocuind hreanul cu chimen, care se presară peste feliile de sfeclă.

134. Salată de sfeclă roşie rasă

Sfeclă roşie, hrean, zahăr, oțet, sare.

Se coace sau se fierbe sfecla, se curăță, iar după ce s-a răcit se dă printr-o răzătoare măruntă. De asemenea, se rade hreanul, în proporție de 1/15 față de cantitatea de sfeclă, se amestecă împreună şi se adaugă puțin zahăr, oțet şi sare după gust. Se poate servi imediat sau se poate păstra mai mult timp într-un borcan închis ermetic.

135. Salată de sfeclă roşie cu ciuperci uscate

600 g sfeclă, 60 g ciuperci uscate, 100 g ceapă, 100 ml ulei, piper, sare, oțet şi usturoi.

Se coace sau se fierbe sfecla. Între timp, se spală ciupercile uscate sau hribii în apă şi se pun la înmuiat o oră în apă călduță, după care se pun la fiert. Sfecla fiartă se curăță (dacă este mare se taie în lung în 4) şi apoi se taie în felii subțiri, se adaugă ciupercile fierte şi tăiate, de asemenea, în felii subțiri, ceapa care s-a tăiat mărunt şi s-a călit în ulei, piper, sare, oțet şi, după gust, usturoi pisat. Se amestecă împreună toate ingredientele şi se aşază într-o salatieră. (Zeama rămasă de la ciuperci se foloseste la subtiat mujdeiul de usturoi, care se toarnă în salată).

136. Salată de roşii

Roşii, ulei, sare, ceapă, piper.

Se aleg roşii cărnoase şi bine coapte (de preferință ținute la rece). Înainte de a fi servite, roşiile se taie în felii, nu prea subțiri şi nu se amestecă deoarece s-ar sfărîma feliile, ci doar se scutură salatiera. Cine doreşte poate adăuga ceapă tăiată subțire, ulei, sare şi piper, după preferință.

137. Salată de roşii asortată

3-4 roşii, 3-4 ardei graşi, 1-2 cepe, 1 ardei iute, 1 legătură de mărar, 50 ml ulei, oțet, sare.

Roşiile, ardeii graşi, ardeiul iute şi ceapa se taie felii subțiri, se aşază într-o salatieră şi se adaugă, după gust, sare, ulei şi oțet. Salata nu se amestecă pentru a nu se sfărîma feliile de roşii; se scutură numai de cîteva ori salatiera. Se serveşte presărată cu mărar tăiat mărunt.

138. Salată de roşii cu castraveți

500-600 g roşii, 2-3 castraveți proaspeți, 1-2 cepe sau cîteva fire de ceapă verde, 1 legătură mărar, 2-3 linguri ulei, piper, sare, oțet sau zeamă de lămîie.

Roşiile proaspete şi bine coapte se spală, se taie în felii (nu prea subțiri) şi se pun în salatieră. Castraveții se curăță de coajă şi se taie felii subțiri, la fel se taie şi ceapa, apoi se pun peste roşii în salatieră. Se adaugă, după gust, sare, piper, oțet, ulei şi se presară cu mărar tăiat mărunt.

139. Salată de vinete

1 kg vinete, 150 ml ulei, sate, ceapă, roşii, ardei gras.

Se aleg vinete de culoare cît mai neagră şi cu coaja lucioasă. Se coc pe jar, pe plita bine încinsă sau pe flacăra de aragaz, după care se pun pe un fund de lemn puțin înclinat pentru ca în timp ce se răcesc, să se scurgă zeama din ele. Se curăță cu mîna înmuiată în apă rece în aşa fel încît să nu rămînă nici o urmă de coajă arsă. Se pun apoi vinetele pe un fund de lemn curat şi se toacă cu un satîr sau cu un cuțit din lemn (vinetele nu trebuie să se atingă cu metale, deoarece se înnegresc şi devin toxice), se sărează şi se pun într-un castron de faianță sau de porțelan. Se freacă apoi bine, numai cu lingura de lemn, adăugîndu-se treptat ulei în proporție de 150—200 ml la 1 kg de vinete curățate. Se potrivesc de sare. Se poate adăuga şi ceapă tăiată foarte mărunt, sau se poate servi ceapa separat.

Salata de vinete se aranjează pe platou şi se ornează cu felii de roşii şi cu rondele de ardei gras. Pentru a spori cantitatea de salată de vinete, se pot adăuga 2—3 dovlecei tineri curățați de coajă şi fierți în apă clocotită cu puțină sare. Cînd dovleceii sînt fierți, se scurg bine de apă şi apoi se toacă împreună cu vinetele. În momentul servirii salata de vinete se stropeşte cu puțin ulei.

140. Salată verde

2-3 salate verzi cu miez sau mai multe dacă sînt mici, ulei, sare, oțet sau zeamă de lămîie.

Se alege salată tînără, proaspătă şi cu miez. Se îndepărtează primele foi veştede şi pătate, iar restul salatei se spală în mai multe ape reci, după care se taie în lung în 4 sau în 6. Dacă salata este prea tînără şi nu are încă miez, se alege foaie cu foaie, se pune în salatieră şi se toarnă sosul peste ea în momentul servirii.

Separat, într-o ceaşcă, se prepară sosul, din ulei şi oțet, sau zeamă de lămîie. La nevoie oțetul se poate dilua cu puțină apă, iar după plac se poate adăuga o linguriță de muştar sau zahăr, sau, după preferință, se poate adăuga la salată şi puțin mujdei de usturoi.

141. Salată verde cu castraveți şi roşii

2-3 salate, 3-4 roşii, 2 castraveciori proaspeți, 2-3 linguri ulei, 1 lingură de mărar tocat, oțet sau zeamă de lămîie, sare şi piper.

Salata verde se prepară la fel ca în rețeta precedentă. Se aşază în salatieră şi peste ea se pun felii tăiate de castraveciori curățați de coajă, felii de roşii, mărar tocat, sosul preparat din ulei, zeamă de lămîie, piper şi sare, după gust.

142. Salată de păpădie

Frunzele tinere de păpădie se spală în cîteva ape şi se aşază într-o salatieră. Se adaugă peste ele ulei, sare, oțet sau zeamă de lămîie, după gust.

143. Salată de varză dulce

1 kg varză proaspătă, 100 ml ulei, 1-2 linguri oțet, sare, piper pisat.

Varza se taie foarte subțire, se sărează, se freacă şi se lasă să stea o jumătate de oră, după care se stoarce. Se adaugă ulei, oțet şi piper pisat. După gust, se poate adăuga puțină ceapă tăiată felii subțiri şi ardei gras.

144. Salată de varză murată (miez)

Din căpățîna verzei murate se scoate mijlocul (miezul), se taie în fîşii lungi sau în cuburi, care se pun în salatieră şi deasupra se toarnă ulei, se presară puțin piper pisat şi boia roşie.

145. Salată de varză murată cu cartofi

1 kg varză, 600 g cartofi, 100 g ceapă, 100 ml ulei, oțet, sare, piper.

Varza se taie în fîşii subțiri sau în cuburi. Ceapa şi cartofii fierți se taie în felii subțiri şi se amestecă cu varza scursă de zeamă. Se adaugă uleiul, piper, după gust, şi dacă este nevoie se mai adaugă sare şi oțet (varza fiind murată conține sare şi este acră).

146. Salată de varză roşie

1 kg varză roşie, 10 g sare de lămîie, 100 ml ulei, oțet, sare.

Varza se taie foarte subțire, se sărează, se freacă şi se lasă să stea o jumătate de oră, după care se stoarce bine. Se adaugă puțină sare de lămîie, care îi dă o culoare mai frumoasă. Se adaugă ulei şi se potriveşte la gust de sare şi oțet. Se amestecă şi se pune în salatieră. Această salată se poate păstra timp îndelungat în borcan.

2.2. ICRE ŞI SALATE CU PEŞTE

147. Icre de crap sau ştiucă

100 g icre, 300-350 ml ulei, sare de lămîie sau zeamă de lămîie, ceapă şi cîteva măsline pentru ornat.

Icrele proaspete, scoase din peşte, se trec imediat printre-o sită rară, pentru a se înlătura pielițele. Se sărează potrivit, se pun într-un castron şi se lasă la rece. Icrele se leagă mai bine şi au un gust mai bun dacă se lasă cel puțin 24 ore la rece. După ce se scot de la rece se prepară astfel: se amestecă cu un tel, turnînd puțin cîte puțin ulei şi amestecînd repede tot timpul pentru ca uleiul să nu aibă timp să se strîngă într-un singur loc. Se măreşte treptat cantitatea de ulei, stropindu-se între timp icrele cu puțină apă sau sifon. La sfîrşit se adaugă puțină zeamă de lămîie, continuînd amestecarea şi stropirea cu apă sau sifon.

Dacă se întîmplă ca icrele să se taie, se ia o lingură de icre neprepa-rate care se amestecă bine într-un vas separat, picurînd cîte puțin ulei şi puțină apă sau sifon şi amestecîndu-se continuu, apoi se adaugă puțin cîte puțin din icrele tăiate.

Icrele tăiate se mai pot drege şi cu miez de pîine albă înmuiată în apă şi stors bine. Se pun într-un castron circa 60 g miez de pîine şi se amestecă bine, adăugînd treptat icrele tăiate.

Icrele tăiate se pot drege, de asemenea, şi cu circa 50 g griş fiert tare şi răcit bine, aplicînd aceeaşi metodă ca şi cu miezul de pîine. Dacă icrele au bobul mai gelatinos, de la început trebuie să se stropească cu apă sau cu sifon. Icrele bine legate se țin la rece 2—3 ore, după care, dacă s-au întărit, se mai amestecă din nou, adaugînd apă sau sifon atît cît mai primesc. Se reține o mică cantitate din icre, iar restul se pun pe platou, se aranjează şi se netezesc, apoi se garnisesc cu şprițul cu icrele reținute, cu felii de lămîie şi cu măsline. Se servesc cu ceapă tăiată mărunt.

148. Icre de heringi sau tarama

La o cantitate de 100 g icre se adaugă 100 g miez de pîine înmuiat şi stors bine sau 150 g griş fiert gros şi bine răcit. Mai departe se procedează la fel ca în rețeta precedentă. Se servesc cu ceapă tăiată foarte mărunt, spălată cu apă rece şi apoi bine scursă de apă. Se ornează cu măsline şi cu felii de lămîie.

149. Icre de Manciuria

Icrele de Manciuria se servesc fără a fi preparate. Se folosesc la pre-gătirea tartinelor (vezi cap. 1.2. Tartine).

150. Icre negre

Icrele negre se țin în permanență în frigider, altfel se alterează şi pot fi foarte dăunătoare.

Se servesc ca tartine, pe felii de franzelă tăiate subțiri şi unse cu unt proaspăt, iar pe margine se ornează cu unt cu ajutorul unui cornet confec-

ționat din celofan sau pergament, cu vîrful ascuțit din care se taie foarte puțin, pentru ca să iasă untul sub forma unei şuvițe subțiri ca o ață

151. Salată de heringi sau de scrumbii sărate I

500 g heringi sau scrumbii desărate, 500 g cartofi, 100 ml ulei, 50 ml oțet, 2-3 cepe, cîteva măsline, sare, piper.

Cartofii fierți se curăță de coajă şi se taie în felii. Ceapa curățată se taie în felii cît se poate de subțiri, şi împreună cu cartofii se pun într-o salatieră sau într-un castron, se adaugă felioare de heringi sau de scrumbii (desărate şi fără oscioare). Deasupra se toarnă un amestec preparat, după gust, din: ulei, oțet, apă, piper şi eventual sare. Se garniseşte salata cu măsline şi se presară cu pătrunjei verde sau cu ceapă verde tăiată mărunt.

152. Salată de heringi cu legume II

300-400 g heringi sau scrumbii, 200 g ceapă, 150 g castraveciori acri, 400 g cartofi fierți, 100 ml ulei. Se mai pot adăuga: 200-300 g miez de varză murată tăiată subțire, ardei graşi sau gogoşari, mărar, pătrunjel verde, salată verde, măsline, ouă fierte tari şi, după gust, oțet, sare şi piper.

Toate ingredientele se taie în felii sau mărunt şi se pun în castron. Peste ele se toarnă un amestec din ulei, oțet, apă, sare şi piper, după gust, apoi se amestecă şi se pun într-o salatieră sau pe un platou. Se garniseşte salata cu ouă fierte tăiate în rondele sau în sferturi, cu roşii tăiate la fel ca şi ouăle, cu măsline spălate şi unse cu ulei, iar peste acestea se presară mărar şi pătrunjel tăiate mărunt.

153. Salată de heringi, cherci sau scrumbii cu ceapă, măsline şi lămîie

Pentru 5 porții: ***500 g heringi, 500 g ceapă, 1 morcov, 1 lămîie, 100 g măsline, 1 legătură pătrunjel, 50 ml ulei, 1 foaie de dafin, oțet, piper, sare.***

Se desărează şi se curăță heringii, apoi se taie în două jumătăți şi se curăță de oase. Se taie ceapa în felii subțiri, se amestecă cu pătrunjel tăiat mărunt, o foaie de dafin sfărîmată, morcov ras pe răzătoare cu găuri mari şi piper boabe.

Se aranjează zarzavatul în mijlocul platoului, de jur-împrejur se pun felii de heringi sau cherci, iar deasupra se toarnă un sos preparat din ulei, apă şi oțet sau zeamă de lămîie.

Se ornează cu felii de lămîie şi cu măsline.

154. Salată de peşte cu legume şi maioneză

300 g peşte fiert sau marinat, 300 g cartofi, 100 g morcovi, 100 g mazăre, 200 g maioneză, 1 lingură de muştar, piper, sare.

Legumele se fierb, se taie în pătrățele mici, se amestecă cu o parte din maioneză şi apoi se adaugă muştarul, sare şi piper după gust. Peştele fiert, sărat sau marinat, se curăță de oase şi de pieliță, se taie ca şi legumele mărunt şi se amestecă împreună cu salata. Se ornează salata cu restul de maioneză şi se garniseşte cu felii de ouă şi măsline. Se serveşte ca salată aperitiv.

2.3. SALATE CU CARNE

155. Salată de pasăre cu maioneză

200 g carne de pasăre, 500 g cartofi, 2 mere, o jumătate de ţelină, 100 g mazăre, 2 ouă fierte tari, 1 lingură de coniac, 1 linguriţă de muştar, maioneză, sare şi piper.

Se taie ca fideaua cartofii fierţi şi curăţaţi, merele curăţate, ţelina crudă şi carnea de pasăre fiartă. (Din cantitatea de carne indicată, numai jumătate se amestecă cu salata, cealaltă jumătate oprindu-se pentru garnitură.) Se adaugă maioneză, muştar, coniac, piper şi sare după gust. Se amestecă totul, se aranjează pe platou şi se garniseşte cu restul de carne de pasăre şi cu rondele de ouă răscoapte. Pînă la servire, salata se ţine la rece şi se poate napa (glasa) cu aspic.

156. Salată de şuncă

Se prepară la fel ca salata de pasăre, în loc de carne de pasăre folosindu-se 150 g şuncă slabă, iar merele se înlocuiesc cu castraveciori muraţi.

157. Salată de boeuf

800 g cartofi, 200 g carne fiartă de vacă, 300 g maioneză, 200 g castraveţi muraţi (acri), piper, sare, iar pentru ornat măsline, gogoşar şi cîteva foi de salată verde.

Este o salată foarte populară care se prepară în diferite feluri, confundîndu-se de cele mai multe ori cu salata à la rus.

Se curăţă cartofii fierţi de coajă şi se taie în felii subţiri. Se adauga carnea fiartă, castraveţii muraţi în prealabil curăţaţi de coajă şi scurşi de zeamă, toate tăiate în felii subţiri. Se adaugă o parte din maioneză, muştarul, sarea, piperul, toate după gust şi se amestecă. Se aşază salata pe platou şi se şprițuieşte cu restul de maioneză. La urmă se garniseşte cu cîteva măsline sau cu rondele de ou. Se poate orna şi cu diferite forme tăiate din legume şi verdeţuri.

158. Salată din cap şi picioare de viţel cu sos vinegretă

Cap şi picioare de viţel, ceapă, morcov, ţelină, sare, piper şi sos vinegretă.

Se curăţă capul (se scoate creierul) şi picioarele de viţel, se opăresc, se spală cu apă rece şi se pun la fiert împreună cu o ceapă, un morcov, o jumătate de ţelină şi sare. După ce au dat în fiert, se curăţă bine spuma ridicată, după care se lasă să fiarbă pînă cînd carnea se desprinde de pe oase. Se ia vasul de pe foc, se scot capul şi picioarele, se alege carnea de pe oase şi se aranjează pe platou. Se strecoară zeama în care au fiert acestea şi dacă nu este suficient de gelatinoasă se mai lasă pe foc ca să scadă şi apoi se toarnă peste carne. Se lasă să se răcească şi să se închege. Se serveşte cu sos vinegretă (v. reţeta 163 „Sos vinegretă”).

3. SOSURI

159. Sos cu oțet sau cu lămîie

Pentru 6 porții: ***3-4 linguri de ulei, 1-2 linguri de oțet, 1-2 linguri de apa, 1 linguriță de zahăr, sare şi piper după gust (oțetul se poate înlocui cu zeamă de lămîie).***

Toate componentele se amestecă împreună şi se răstoarnă peste salată în momenul servirii (această metodă se aplică numai la salate verzi).

160. Sos de muştar

Pentru 5—6 porții, se pun într-o farfurioară adîncă 50 g muştar, se adaugă, picurînd, 3 linguri de ulei, se amestecă bine şi la urmă se adaugă 1—2 linguri de oțet sau zeamă de lămîie, o lingură de apă, sare şi piper pisat după gust.

161. Sos cu gălbenuşuri fierte

2—3 gălbenuşuri fierte se zdrobesc şi se freacă cu o linguriță de muştar, se adaugă 3 linguri de ulei, 2 linguri de apă, 2 linguri de oțet, sare şi piper pisat, după gust.

Se poate adăuga şi tarhon opărit şi tocat mărunt sau ceapă verde tăiată mărunt.

162. Sos à la grec

Pentru 300 g sos: ***100 ml ulei, 150 ml sifon, zeamă de lămîie (de la o lămîie), 1 legătură pătrunjel verde, piper, sare.***

Se toarnă uleiul într-un castron, se adaugă pătrunjel tocat, piper, sare, zeama de lămîie şi sifonul. Se bate cu telul sau cu furculița pînă se omogenizează.

Sosul trebuie să fie picant şi acrişor. Se serveşte la salate de legume.

163. Sos vinegretă

Pentru 300 g sos: ***100 ml ulei, 3-4 ouă fierte, 1 legătură pătrunjel verde, 50 g muştar, oțet, piper şi sare după gust.***

Ouăle fierte şi tocate mărunt se amestecă bine cu ulei, pătrunjel verde tocat, oțet, piper, sare.

164. Sos picant pentru salată

100 ml ulei, 50 g muştar, 2 linguri oțet, piper, sare, 3-4 căței de usturoi.

Într-un castron, se amestecă muştarul cu uleiul care se toarnă cîte puțin. Se subțiază cu oțet, se adaugă usturoiul pisat şi se potriveşte după gust de sare şi de piper.

Se foloseşte la salate de roşii, castraveți, salată verde, salată de țelină etc.

165. Sos de smîntînă cu muştar

200 g smîntînă, 60 g muştar, sare, zeamă de lămîie.

Se amestecă într-un castron smîntîna, muştarul, zeamă de lămîie şi sare după gust. Se foloseşte la salatele de andive, țelină, conopidă etc.

166. Sos de smîntînă cu hrean

200 g smîntînă, 1 linguriță de muştar, 2 linguri de hrean ras, zeamă de lămîie, piper, sare.

Toate componentele se amestecă într-un castron, cu grijă, şi se potriveşte sosul la gust cu zeamă de lămîie, sare şi piper.

Se foloseşte la salate de legume şi la ouă fierte.

167. Sos scordolea

Pentru 600 g sos: ***200 ml ulei, 1 căpățînă usturoi, 200 g miez de nucă, 200 g miez de franzelă, 1 lămîie, piper, sare.***

Se pisează usturoiul, se adaugă miezul de franzelă înmuiat în lapte şi bine stors, apoi miezul de nucă măcinat. Se amestecă şi la fel ca la maioneză, se adaugă cîte puțin ulei. Se potriveşte sosul la gust cu zeamă de lămîie, piper şi sare. Sosul trebuie să fie legat ca o maioneză. Se serveşte la ouă fierte sau ca aperitiv.

168. Maioneză

3 gălbenuşuri, 300 ml ulei, 2 linguri zeamă de lămîie sau sare de lămîie dizolvată în puțină apă, o jumătate lingură de muştar, sare.

Se pun într-un castron gălbenuşurile crude şi muştarul, se presară cu puțină sare cernută şi se amestecă cu telul, picurîndu-se la început cîte puțin ulei, iar după ce s-a obținut consistența de maioneză se stropeşte cu cîteva picături de apă rece. Se continuă să se toarne ulei, cu intermitență, sub forma unei şuvițe subțiri. După ce s-a terminat uleiul se adaugă, după gust, zeamă sau sare de lămîie şi se mai adaugă apă rece, atît cît primeşte maioneza ca să nu iasă prea subțire.

Dacă se întîmplă să se taie maioneza, atunci se ia un gălbenuş crud sau fiert (care se dă prin sită) şi se freacă separat într-un castron sau într-o farfurie adîncă, cu puțină sare fină şi 1/2 linguriță de muştar, dupa care se adaugă cîte puțin din maioneza tăiată.

De reținut este faptul că se recomandă să se folosească sare de lămîie în soluție concentrată, aceasta legînd mai bine maioneza. Zeama de lămîie se poate adăuga la urmă în maioneza gata preparată.

Ouăle trebuie să fie cît mai proaspete, iar uleiul trebuie să aibă temperatura camerei. Pînă la întrebuințare, maioneza se păstrează în frigider, altfel se lasă (se taie) şi iese uleiul deasupra. Maioneza tăiată se mai poate drege şi cu apă. Se pune într-un castron 1/2 lingură din maioneza tăiată peste care se picură apă şi, amestecînd tot timpul repede, se adaugă mereu cîte puțin din maioneza tăiată şi cîte o picătură de apă. Cînd s-a legat, se adaugă restul de maioneză.

169. Sos de maioneză, cremă

200 g maioneză, 100 g frişcă fără zahăr, sare.

În maioneză se adaugă frişcă bătută fără zahăr, sare şi, după gust, piper şi zeamă de lămîie, apoi se amestecă. Sosul rezultat se foloseşte la unele legume fierte (sparanghel, conopidă) şi la ouă fierte tari.

170. Sos ravigot (ravigote)

200 g maioneză, 100 g castraveți murați, 60 g ceapă, 1 legătură de pătrunjel verde şi cîteva ramuri de tarhon.

Castraveții murați se curăță de coajă şi de semințe, se toacă cît mai mărunt şi se storc de zeamă. Ceapa se taie foarte mărunt, iar de la tarhon şi pătrunjel se aleg numai frunze proapete, neveştejite şi se toacă mărunt. Toate aceste ingrediente se pun în maioneză şi se amestecă împreună. Sosul obținut se ține pînă la servire în frigider. Se foloseşte la legume fierte şi la ouă fierte tari.

171. Sos tartar

150 ml ulei, 3 gălbenuşuri, 30 g muştar, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper, oțet.

Se pun într-un castron gălbenuşurile fierte şi date prin sită. Se adaugă muştar, piper, sare şi se amestecă, adăugînd, ca la maioneză, uleiul puțin cîte puțin. La sfîrşit se adaugă, după gust, oțet, sare, piper şi pătrunjel tocat.

Se serveşte la salate de legume, salată verde şi la ouă fierte tari.

172. Sos de maioneză picant (remulad)

200 g maioneză, 100 g castraveciori, 30 g muştar, 1 legătură de pătrunjel verde, 2-3 ouă fierte, cîteva fire de tarhon, 50 g capere, oțet, piper sare.

Castraveciorii murați se curăță de coajă şi de semințe, se toacă mărunt, se scurg de zeamă şi se pun în maioneză. Se taie mărunt tarhonul, pătrunjelul verde, caperele şi ouăle fierte tari şi se pun, de asemenea, în maioneză, după care se adaugă, după gust, piper, oțet, sare şi se amestecă bine. Se poate adăuga puțin sifon, după cum se doreşte ca sosul să fie mai mult sau mai puțin dens. În loc de sifon se pot folosi 2—3 linguri de smîntînă. Se serveşte la salate de legume şi la ouă fierte.

173. Sos de maioneză verde

200 g maioneză, 50 g spanac, 30 g tarhon, 1 legătură de pătrunjel verde, piper, sare, zeamă de lămîie după gust.

Se aleg frunzele cele mai fragede de spanac, tarhon şi de pătrunjel verde (în loc de tarhon se pot pune foi de ceapă verde sau şi una şi alta). Se spală şi se pun la fiert în 1,5 l apă fiartă cu sare. Se fierb 4—5 min, apoi se strecoară, se răcesc cu apă rece şi se lasă într-o sită să se scurgă bine de apă, după care frunzele scurse se trec prin sită deasă. Piureul obţinut se amestecă cu maioneza şi se potriveşte la gust cu sare, piper şi zeamă de lămîie.

174. Sos alb

Pentru 6 persoane: ***50 g făină, 30 g unt, 500 ml. lapte, sare.***

Sosurile albe, pe bază de făină, nu se prăjesc ci se călesc uşor pe marginea plitei sau pe discul pus pe ochiul de aragaz, la foc potrivit, amestecîndu-se tot timpul pînă cînd făina se încorporează în unt şi începe să capete culoare uşor gălbuie. Se stinge cu lapte, sau cu apă fiartă, şi apoi se adaugă sare. Se foloseşte la soteuri de legume etc.

175. Sos Béchamel

Sosul Béchamel se prepară la fel ca în reţeta precedentă cu deosebirea că se folosesc 100—150 g făină, 80—100 g unt şi 500 ml lapte pentru ca sosul să iasă gros. Sosul Béchamel (sos gros) se foloseşte pentru crochete, budinci, sufleuri şi diferite umpluturi. El trebuie să fie foarte gros ca să poată lega alimentul de bază.

176. Sos alb cu smîntînă

30 g unt, 50 g făină, 500 ml lichid (apă, supă sau lapte), 200 g smîntînă, piper, nucşoară, sare.

Se încălzeşte untul, se adaugă făina şi se căleşte pe marginea plitei, amestecînd mereu pînă ce făina se îngălbeneşte uşor. Se stinge cu lichid fierbinte turnîndu-se cîte puţin şi se amestecă repede cu telul ca să nu se formeze cocoloaşe şi să nu se prindă de fundul vasului, evitînd astfel strecurarea sosului. Se adaugă smîntîna, nucşoara rasă şi se potriveşte la gust de piper şi sare.

Toate sosurile albe se servesc la diferite preparate de legume, făinoase, orez şi ouă, după cum se va indica la fiecare reţetă în parte.

177. Sos alb cu ciuperci

La sosul reţetei anterioare se adaugă 200 g ciuperci.

Ciupercile poaspete se spală bine, se curăţă, se taie în felii foarte subţiri şi se călesc cu 30 g unt. Se adaugă în sos şi se mai fierb împreună 3—5 min. Se serveşte la aceleaşi preparate ca şi în reţeta precedentă.

178. Sos de lămîie cu smîntînă

50 g unt, 50 g făină, 50 g ceapă, 50 g ţelină, 60 g lămîie, 150 g smîntînă, sare.

Ţelina şi ceapa se taie subţiri şi se călesc uşor în unt, se adaugă făina, călindu-se împreună 1—2 min, după care se sting cu apă caldă. Se amestecă bine şi se lasă să fiarbă 5—6 min, după care se strecoară. În so-

sul obținut se adugă smîntînă, zeamă de lămîie, sare, după gust, şi se mai dă o dată în fiert.

179. Sos suprem vegetarian

50 g unt, 50 g făină, 200 g frişcă sau smîntînă, 4 gălbenuşuri, 200-300 ml lichid (apă sau lapte), piper, sare, zeamă de lămîie.

Se încălzeşte untul, se adaugă făina şi se amestecă pînă se îngălbeneşte uşor, apoi se stinge cu lichid şi se lasă să fiarbă puțin. Se ia la o parte de pe foc, se adaugă frişca sau smîntînă şi gălbenuşurile frecate în prealabil şi amestecate cu puțin sos. Se adaugă în sos, după gust, sare, piper şi zeamă de lămîie. Se serveşte la preparate de legume, orez şi la ouă.

180. Sos suprem cu supă de pasăre

Pentru 500 g sos: ***50 g unt, 300 ml supă de pasăre, 100 g frişcă, sau smîntînă, 2-3 gălbenuşuri, praf de nucşoară, piper, sare.***

Se încălzeşte untul într-un vas, se adaugă făina şi se amestecă pînă se îngălbeneşte uşor, se stinge cu supă de pasăre şi se lasă să fiarbă puțin. Se ia vasul la o parte de pe foc, se adaugă frişca sau smîntîna încălzită bine şi se amestecă cu gălbenuşurile frecate în prealabil cu puțin sos. Se adaugă în sos, după gust, piper, nucşoară şi sare. După ce sosul este gata, nu se mai lasă pe foc şi nici la temperatură mare, ca să nu se taie.

Înainte de a se servi la masă, în sos se poate adăuga şi zeamă de lămîie.

Se serveşte la cele mai fine preparate de pasăre, peşte, legume (anghinare, conopidă, sparanghel, morcovi), orez, făinoase, după cum se va indica la respectivele rețete.

181. Sos suprem cu caşcaval

Modul de preparare este asemănător rețetei anterioare, cu deosebirea că se mai adaugă în sos şi caşcaval sau şvaițer ras pe răzătoare cu găuri mărunte. Caşcavalul se amestecă cîte puțin în sosul fierbinte, fără a se pune la fiert.

Se serveşte la preparate de legume (anghinare, conopidă, sparanghel, morcovi), orez, făinoase etc.

182. Sos pentru gratinat (rumenit)

50 g unt, 60 g făină, 300 ml lapte sau apă, 100 g caşcaval sau brînză uscată, 2-3 gălbenuşuri, sare.

Se topeşte untul, se adaugă făina, se amestecă pînă capătă o culoare aurie, se stinge cu lapte şi se lasă să fiarbă 5—6 min. Se ia apoi vasul de pe foc, se adaugă gălbenuşurile şi se amestecă bine. Acest sos se foloseşte la budinci, sufleuri şi la diferite umpluturi care se gratinează.

Modul de întrebuințare a sosului. Se folosesc vase cu rama joasă, tăvi sau căpăcele, care se ung cu unt şi se umplu cu legumele fierte dorite (cartofi, conopidă, varză de Bruxelles etc). Se acoperă cu sos şi se presară cu caşcaval ras sau cu altă brînză rasă. Se introduce la cuptor pentru a se rumeni (gratina). Se serveşte cald şi stropit cu unt. (O parte din caşcaval se poate pune în compoziția de sos).

183. Sos alb picant cu tarhon

300 g sos alb (v. rețeta 174), 50 g unt, 4 gălbenuşuri, 50 g ceapă, 60 ml oțet, 1 legătură tarhon, 1/2 legătură pătrunjel verde, 100 boabe piper, 1 foaie de dafin, sare, piper pisat, muştar, zeamă de lămîie.

Se taie ceapa şi împreună cu pătrunjelul, tarhonul, piperul boabe, sarea, foaia de dafin, oțetul şi 1/2 pahar de apă se pun la fiert într-un vas acoperit, la foc iute. După ce a fiert 5—6 min, se strecoară sosul obținut peste sosul alb fierbinte, apoi se încorporează untul şi gălbenuşurile unul cîte unul. După gust, se mai pot adăuga: piper pisat, nucşoară, muştar, zeamă de lămîie, frunze de tarhon tocat şi sare.

Nu se mai dă sosul în fiert. Se serveşte ca şi celelalte sosuri, la diferite preparate de legume.

184. Sos olandez

200 g unt, 3-4 gălbenuşuri, 1 lingură de zeamă de lămîie, sare.

Gălbenuşurile se amestecă cu 1—2 linguri de apă şi cu puțină zeamă de lămîie (restul de zeamă de lămîie se păstrează). Se pune vasul pe foc şi conținutul se bate foarte repede cu un tel, pînă se îngroaşă. Se retrage vasul pe marginea maşinii de gătit şi se adaugă puțin cîte puțin untul topit, călduț, scurs de zer şi de spumă. Se adaugă, după gust, zeama de lămîie păstrată şi sare.

Se serveşte la legume fierte şi la ouă fierte. Se prepară cu puțin înainte de servire şi se ține într-un alt vas cu apă fierbinte.

185. Sos polonez

200 g unt, 4 ouă fierte, 1 legătură mărar, 1 lămîie, piper, sare.

În untul topit se adaugă ouăle fierte tari şi tocate, mărarul tocat, zeamă de lămîie, piper şi sare. Se serveşte la diferite preparate de legume.

186. Sos cu unt şi pesmet

200 g unt, 150 g pesmet alb.

Untul se încinge bine, se adaugă pesmet alb cernut şi se amestecă foarte repede, iar cînd pesmetul începe să se rumenească, se ia de pe foc şi se răstoarnă peste alimentele pentru care sosul a fost destinat.

Se serveşte la conopidă fiartă, sparanghel, anghinare, varză de Bruxelles, toate fierte în prealabil. Dacă sosul este pregătit pentru găluşti cu prune sau macaroane cu nuci, se mai adaugă şi 50—100 g zahăr şi un praf de scorțişoară la urmă, cînd pesmetul este luat de pe foc.

187. Sos de ciuperci uscate

30-40 g ciuperci uscate, 50 g unt, 20 g făină, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 foaie de dafin, sare, pătrunjel verde.

Se spală ciupercile în apă rece de cîteva ori şi se lasă să se înmoaie 1 oră, după care se fierb în 800 ml apă; se adaugă ceapa crestată, rădăcina de pătrunjel, foaia de dafin, puțină sare şi se fierb acoperit, la foc potrivit, pînă scade lichidul la jumătate. Apoi, se scoate rădăcina de pătrunjel şi ceapa şi se strecoară. Zeama se întrebuințează la prepararea sosului.

Făina se căleşte cu unt şi cînd s-a rumenit puțin se stinge cu zeama de ciuperci şi se lasă să fiarbă. Dacă sosul are cocoloaşe, se strecoară, apoi se adaugă ciupercile tocate, piper pisat, sare, după gust şi se mai lasă să fiarbă pînă scade zeama pentru a rămîne sosul potrivit de legat (de gros).

Sosul de ciuperci se serveşte la crochete, chifteluțe de cartofi, orez etc.

188. Sos cu mujdei de usturoi

O căpățînă de usturoi se pisează cu puțină sare. Cînd s-a pisat bine usturoiul se adaugă apă rece şi, după gust, ulei şi oțet.

Se serveşte la fasole verde, la salată verde etc.

189. Sos de hrean natur

1-2 bucăți hrean, 50-100 ml oțet, zahăr, sare.

Hreanul curățat se rade într-un castron acoperit, adăugînd oțetul, eventual zahăr şi sare după gust.

Se serveşte la salate de sfeclă şi la cartofi fierți fierbinți.

190. Sos de hrean cu smîntînă

50 g unt, 1 lingură de făină, 200 g smîntînă, 1-2 bucăți hrean, 300 ml lichid (apă sau zeamă de la zarzavat fiert), oțet, 1/2 foaie de dafin, piper, sare.

Se încălzeşte untul într-un vas şi se adaugă făina. Se căleşte 2—3 min, după care se stinge cu apă sau zeamă de zarzavat, se lasă să fiarbă, apoi se adaugă hreanul ras şi împreună se mai fierb 20—30 min. Se adaugă apoi smîntînă, foaia de dafin, eventual zahăr, oțet, piper, sare după gust şi se lasă să fiarbă încă 5—10 min.

(Sosul este mai plăcut la gust dacă hreanul ras se înăbuşă separat în 2—3 linguri de supă şi o lingură de unt şi după aceea se adăugă la sosul format).

191. Sos de tarhon cu smîntînă

50 g unt, 50 g făină, 2-3 linguri oțet, 200 g smîntînă, 200 ml apă, 1 legătură tarhon, sare.

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă cu deosebirea că se înlocuieşte hreanul cu tarhon (frunze alese şi tocate). Sosul este mai plăcut la gust dacă tarhonul se opăreşte înainte de a se pune în sos.

192. Sos de măcriş

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că se înlocuieşte tarhonul cu măcriş, care fiind amărui se opăreşte mai întîi în apă fiartă, după care se trece repede prin apă rece. Măcrişul opărit se toacă, se pune în sos şi se fierbe 5—6 min. În felul acesta, măcrişul îşi păstrează culoarea frumoasă verde şi nu mai este amărui. Se poate adăuga puțin zahăr, după gust. Se serveşte la chifteluțe de cartofi etc.

193. Sos de mărar

50 g unt, 1 lingură de făină, 300-400 ml lapte, 1-2 legături mărar, sare.

Se încălzeşte untul, se adaugă făina şi se amestecă pînă se îngălbeneşte uşor, apoi se stinge cu lapte călduţ şi se lasă să fiarbă puţin. Se adaugă mărar fraged, şi ales în fire subţiri tăiate în bucăţele de 2—3 mm. Se adaugă în sos sare după gust, şi se fierbe 5—6 min. La urmă se pot adăuga 2—3 linguri de smîntînă sau şi 1—2 gălbenuşuri.

194. Sos de castraveţi muraţi

50 g unt sau 50 ml ulei, 50 g făină, 200 g smîntînă, 500 g castraveţi muraţi, 1 foaie de dafin, 1 legătură de mărar.

Se prepară un sos alb cu ulei şi făină, se stinge cu apă şi se adaugă castraveţii curăţaţi de coajă şi seminţe, tăiaţi mărunt, şi foaia de dafin, după care se lasă să fiarbă încet 1 oră. Se serveşte la unele preparate de cartofi presărat cu mărar. (După preferinţă se poate adăuga în sos şi smîntînă).

195. Sos alb dietetic

50 g unt, 50 g făină, 400 ml lapte sau zeamă de legume, sare.

Făina se pune la uscat într-o tigaie, pe maşina de gătit sau în cuptorul cu uşa deschisă, amestecîndu-se tot timpul, pînă ce capătă o culoare gălbuie-aurie. Apoi se dizolvă cu lapte sau cu zeamă de la legumele fierte, se amestecă bine şi se lasă să dea în fiert 2—3 min. Se potriveşte de sare, se strecoară în alt vas, se adaugă untul şi după preferinţă zeamă de lămîie, gălbenuşuri, sau o lingură de smîntînă.

Zeama de legume se prepară astfel: se pun la fiert 1—2 cepe, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 ţelină — toate tăiate în felii — şi puţină sare. Se fierb 1 oră, după care se strecoară zeama folosindu-se la stins (dizolvat) făina pentru sos. Legumele fierte se pot trece prin sită, iar piureul obţinut poate înlocui făina la sos.

196. Sos de ceapă dietetic

50 g unt, 50 g făină, 400 ml lapte sau zeamă de legume, 200 g ceapă, sare.

Ceapa se curăţă, se taie foarte mărunt şi se pune la fiert cu puţină apă şi unt, într-un vas cu capac, pentru a se înăbuşi şi a se înmuia bine. Între timp se usucă făina fără unt (aşa cum s-a arătat în reţeta precedentă), se dizolvă cu lapte şi se toarnă peste ceapă. Se potriveşte sosul de sare, se poate adăuga zeamă de lămîie după plac şi se lasă să dea în fiert 2—5 min.

Acest sos se foloseşte la preparate din cartofi, paste făinoase şi la cele din orez.

197. Sos tomat natural

1 kg de roşii, 30 g unt, 1 legătură de pătrunjel, 1 ceapă, zahăr şi sare după gust.

Roşiile, spălate şi tăiate bucăţi, se fierb 1 oră împreună cu ceapa, pătrunjelul şi apa necesară (300 ml). Apoi se strecoară, se adaugă unt, zahăr şi sare după gust şi se lasă să fiarbă 5—6 min. Sosul se amestecă mereu, fiindcă altfel piureul rezultat din roşii se depune la fund. Se serveşte la diferite preparate din legume şi făinoase.

198. Sos tomat îngroşat

1 kg de roşii sau 100 g bulion de roşii, 50 g unt, 25 g făină, 60 g ceapă, 50 g morcovi, 1/2 ţelină, 10 g zahăr, sare.

Legumele tăiate în felii subţiri se călesc în unt, se adaugă făina (uscată ca în reţeta 195), dizolvată cu puţină apă, se mai adaugă bulionul sau roşiile fierte, strecurate şi, dacă este nevoie, se mai adaugă apă caldă, cît se doreşte sosul de gros. Se mai fierb împreună 1 oră, după care se strecoară. Se potriveşte la gust cu zahăr şi sare.

199. Sos tomat picant

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, adăugîndu-se în plus cîteva boabe de piper şi 1 foaie de dafin care se călesc împreună cu legumele. La urmă se adaugă 100 ml de vin roşu şi se mai dă sosul o dată în fiert. Acest sos se serveşte la preparatele făinoase, la cele de orez şi la şniţele de legume.

200. Sos tomat cu ciuperci

200 g ciuperci proaspete, 100 g ceapă, 60 ml ulei sau 60 g unt, 1/2 lingură de făină, 50 g bulion de roşii, sare, piper.

Ceapa, tăiată foarte mărunt, se căleşte în ulei pînă se colorează puţin, apoi se pun ciupercile tăiate felii foarte subţiri şi se călesc la foc mic, pînă scade zeama lăsată de ele. Se adaugă făina, bulionul şi se stinge cu atîta apă cît să se obţină un sos potrivit de gros. Apoi se potriveşte la gust cu piper şi sare şi se mai fierbe 2—3 min, amestecîndu-se tot timpul.

Se serveşte la pilaf de orez şi la piure de cartofi.

201. Sos de roşii portughez

1 kg roşii, 60 ml ulei, 2-3 ardei graşi, 1 căpăţînă usturoi, 100 ml vin, piper, sare.

Se taie usturoiul şi ardeii graşi în bucăţi mici şi se călesc uşor în ulei să se coloreze. Se adaugă imediat roşiile curăţate de pieliţă şi seminţe şi se înăbuşă 10—15 min, apoi se adaugă vinul şi, după gust, sare şi piper. Se serveşte la diferite preparate, ca şi celelalte sosuri.

202. Sos brun de legume

60 ml ulei, 50 g făină, 400 g legume (ceapă, morcovi, rădăcină de pătrunjel şi ţelină), 50 g bulion de roşii, 1 foaie de dafin, 10 boabe de piper, 1 fir de cimbru, sare.

Legumele tăiate felii subţiri se călesc uşor în ulei, după care se adaugă făina, bulionul de roşii, mirodeniile şi se stinge cu apă. În continuare se lasă să fiarbă 1 oră, se curăţă de spumă şi se potriveşte de sare,

apoi se trece totul prin sită, în afară de cimbru şi foaia de dafin. Culoarea brună a sosului se ajustează cu caramel.

Acest sos brun se întrebuințează la prepararea diferitelor sosuri şi mîncăruri.

203. Sos brun de oase şi legume (sos de bază)

Pentru 1 kg de sos: ***circa 1 kg de oase, 1 ceapă, 1 lingură de bulion, 100 g morcovi, 1 țelină, 1 rădăcină de pătrunjel, 60 g făină, 100 g untură, sare iar ca mirodenii: usturoi, cimbru, 1 foaie de dafin.***

Oasele se sparg şi se pun într-o tavă la cuptor, fără grăsime, pînă se rumenesc. Apoi se scot din tavă, se pun într-o oală, se toarnă 2 litri de apă clocotită şi se fierb pe foc lent pînă ce zeama scade la jumătate, după care se strecoară şi cu ea se stinge sosul.

Între timp, legumele se curăță, se spală, se taie în felii şi se pun la prăjit într-o cratiță cu untură încinsă, pînă se rumenesc puțin, după care se adaugă făina uscată în prealabil la cuptor (fără grăsime), pînă căpătă o culoare aurie şi apoi se stinge cu supa de oase preparată în prealabil. Se adaugă apoi bulionul şi toate mirodeniile (condimentele), se lasă să fiarbă 1 oră, amestecîndu-se continuu şi luînd spuma, după care se potriveşte de sare şi de lichid şi se strecoară.

Sosul brun se foloseşte la diverse mîncăruri de carne sau de legume.

204. Sos brun sau sos roşu, stins cu supă de oase

Se prepară la fel ca sosul din rețeta precedentă, cu deosebirea că oasele, în loc să se prăjească, se pun la fiert timp de 2—3 ore. Supa obținută se foloseşte pentru stins componentele din care se prepară sosul. Dacă dorim un sos roşu, la acestea se adaugă puțină boia roşie şi bulion de roşii sau suc de roşii. La urmă se strecoară şi se adaugă puțin unt proaspăt.

205. Sos de legume fără făină

100 g morcovi, 100 g ceapă, 50 g țelină, 1 căpățînă usturoi, 2 rădăcini pătrunjel, 100 g cartofi, 1 fir de cimbru, 10 boabe de piper, 1 foaie de dafin, 50 g bulion de roşii sau 500 g roşii, 75 ml ulei, 1200 ml apă.

Se curăță legumele, se taie felii foarte subțiri şi se înăbuşă pînă se rumenesc puțin. Se adaugă bulionul de roşii sau roşiile şi se mai înăbuşă 5—10 min, după care se stinge cu apă caldă şi se lăsă să fiarbă circa 30 min, adăugînd piperul, foaia de dafin, cimbrul şi sare după gust. Legumele fierte se pasează prin sită împreună cu lichidul care a mai rămas. Dacă sosul este prea subțire, se mai lasă să fiarbă pînă scade cît trebuie.

Acest sos poate fi servit la diverse preparate de legume, orez, făinoase şi peşte.

206. Sos de roşii dietetic

600 g roşii, 50 g făină, 30 g zahăr, 30 g unt, sare.

Se înăbuşă roşiile în sucul lor şi, după ce s-au înmuiat bine, se amestecă cu făină uscată prin călire fără grăsime şi dizolvată în zeamă de

legume sau apă caldă, după care se adaugă sare şi zahăr după gust. Dacă sosul este prea gros, se potriveşte cu apă caldă. După ce sosul a fiert 5—10 min, se strecoară şi se mai adaugă untul sau smîntînă, după gust.

Sosul se foloseşte la diverse preparate de legume, orez şi făinoase.

207. Sos de ceapă fără făină

150 g ceapă, 50 ml ulei, 200 g cartofi, 2-3 linguri de smîntînă, sare, piper.

Ceapa tăiată mărunt se căleşte în ulei pînă se rumeneşte puțin, după care se stinge cu 500 ml de apă, se adaugă cartofii raşi pe răzătoarea mică şi se lasă să fiarbă pînă se terciueşte. Apoi se strecoară trecînd prin sită tot conținutul, se potriveşte de sare, piper şi se adaugă smîntînă. Se mai fierbe 2—3 min, amestecîndu-se tot timpul.

208. Sos de mere (fără zahăr)

4-6 mere, 100 g smîntînă sau 50 g unt, 30 g făină sau 10 g amidon (zeamil).

Merele se spală, se taie în bucăți cu coajă cu tot, se pun într-un vas cu apă (500 ml) şi se fierb pînă se terciuiesc, apoi se trec prin sită şi în piureul obținut se adaugă făina sau amidonul dizolvat cu puțină apă rece, smîntîna sau untul şi după gust zahăr şi sare. Se mai lasă să dea totul în fiert, dar fără să dea în clocot.

Se servesc la budinci şi la frigănele.

209. Sos de vişine

500 g vişine, 100 g smîntînă, 50 g făină, 50 g unt, zahăr, sare.

Se încălzeşte untul cu făina şi, amestecînd pînă se încinge, se stinge cu smîntîna diluată cu puțină apă. Se adaugă vişinele curățate de sîmburi, zahăr şi sare după gust şi se mai fierb împreună pînă se terciuiesc vişinele. Se strecoară apoi printr-o sită, pasîndu-se cu o lingură de lemn ca să treacă tot miezul vişinelor în sos. Sosul strecurat se mai lasă să dea în fiert fără să clocotească. Dacă sosul este prea gros, se mai adaugă apă caldă şi se mai dă într-un clocot.

Acest sos se serveşte la diferite budinci de orez şi la preparate din paste făinoase.

210. Sos de gutui

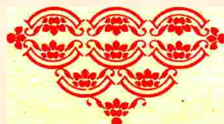
2-3 gutui (500-600 g), 30 g făină, 50 g zahăr, 50 ml ulei, 50 g unt, sare.

Gutuile se rad prin răzătoarea cu găuri mari şi se fierb cu apă, cît le acoperă, timp de 20 min. Între timp, separat, se amestecă făina cu zahărul într-o tigaie, pe foc, pînă începe să se caramelizeze, apoi se adaugă uleiul şi se stinge cu zeama de la gutui. Se lasă să fiarbă pînă se dizolvă caramelul, după care se adaugă piureul de gutui, untul, zahăr şi sare, după gust. Se mai lasă să dea totul în fiert dar fără să clocotească. Dacă sosul este prea gros, se poate adăuga puțin vin sau zeamă de fructe. Sosul se serveşte la preparate din cartofi, făinoase, budinci etc.

211. Sos de coacăze sau de agrişe

200-300 g coacăze sau agrişe, 100 g smîntînă, 30 g făină, 300-400 ml apă, zahăr, sare.

Coacăzele curățate de codițe se pun la fiert cu apă, timp de 15—20 min. Între timp, se amestecă separat, într-o cratiță, smîntîna, zahărul şi făina dizolvată cu zeama fiartă de la coacăze. După ce sosul s-a omogenizat, se adaugă piureul obținut din coacăze şi, pentru ca sosul să nu fie prea gros, se mai adaugă apă caldă. Se potriveşte la gust de zahăr, sare şi se mai dă totul în fiert. Se foloseşte ca şi sosurile anterioare.



4. PREPARATE DIN OUĂ

În hrana omului, mai ales în cazul meniului vegetarian, ouăle sînt componentele de bază, atît din punct de vedere al gustului, cît şi al sațietății. Unele preparate din ouă sînt simple, uşor de pregătit, uneori chiar numai în cîteva minute, ca de exemplu: ouă fierte, ouă ochiuri, ochiuri la capac sau fierte în apă (româneşti), scrob, omlete, sufleuri, budinci, clătite şi alte preparate cu legume, fructe, făinoase şi brînzeturi.

Pentru reuşita preparatelor este foarte important ca ouăle să fie cît mai proaspete. Prospețimea ouălor se poate constata prin clătinare; dacă se clatină în interior înseamnă că oul este stătut. Ouăle proaspete au coaja transparentă şi poroasă şi sînt puțin mai grele decît cele vechi care au coaja lucioasă şi sînt puțin mai uşoare.

Ouăle nu se sparg direct peste preparat. Fiecare ou se sparge separat pe o farfurioară şi numai după ce se constată că este proaspăt se toarnă peste celelalte. Dacă la oul spart albuşul se revarsă şi nu se ține de gălbenuş, sau şi gălbenuşul se revarsă, înseamnă că oul este vechi. Din astfel de ouă nu se pot pregăti ochiuri, iar albuşul nu poate fi bătut spumă. Ouăle pentru fiert trebuie să fie cît mai proaspete, şi scoase din timp din frigider, altfel vor crăpa la fiert.

4.1 PREPARATE DIN OUĂ SERVITE RECI

212. Ouă cu maioneză — salată

Pentru 6 porții: ***6 ouă, 300 g maioneză, 30 g muştar, 100 g ceapă, 1 legătură de tarhon sau pătrunjel verde, 2-3 legături de ridichi de lună, piper, sare (pentru maioneză vezi rețeta 168).***

Ouăle se fierb tari, se curăță de coajă, se taie în felii şi se suprapun intercalate cu felii de ceapă, rondele de ridichi şi cu maioneză în care s-a pus: tarhon sau pătrunjel verde tocat mărunt, piper şi sare, după gust.

213. Ouă cu maioneză

Ouăle se fierb tari, se curăță de coajă şi se taie pe lungime în două, apoi se taie partea de jos, bombată, pentru ca jumătățile de ou să stea drept. Se aşază pe un platou şi se ornează cu maioneză cu ajutorul unui cornet cu şpriț. Deasupra se ornează cu puncte sau cu cerculețe mici tăiate din ridiche roşie sau ardei gras, iar de jur-împrejur se pun foi de salată verde. (Pentru maioneză vezi rețeta 168).

214. Ouă pe salată de legume (à la rus)

Pentru 6 porții: ***1 kg salată de legume, 6 ouă, 300 g maioneză.***

Salata se prepară ca în rețeta 116, iar maioneza ca în rețeta 168.

Pe un platou dreptunghiular se formează un postament de salată. Se pun deasupra ouă fierte, întregi sau jumătăți, pe două rînduri sau într-un singur rînd. Spațiile dintre ouă şi pe marginea postamentului de salată se modelează cu maioneză. Se taie apoi puțin din vîrful bombat al fiecărui ou întreg, după care tot cu maioneză se face cîte o steluță şi se ornează cu puncte sau cerculețe decupate din ridiche roşie sau din gogoşar roşu şi cu cîte o frunză de pătrunjel.

215. Ouă umplute cu brînză telemea

6 ouă, 200 g brînză, 100 g unt, 1-2 linguri de smîntînă, cîteva frunze de salată verde.

Se fierb ouăle tari, se taie în jumătăți pe lungime şi se scot gălbenuşurile. Gălbenuşurile se trec împreună cu brînza prin sită şi se amestecă cu untul moale, apoi se adaugă (dacă pasta este prea groasă) smîntînă şi se potriveşte la gust cu sare. Se pot adăuga: mărar tocat, boia sau puțin chimen pisat. Cu pasta astfel preparată se umplu albuşurile golite şi se aşază pe platou peste frunze de salată verde. Ouăle umplute se ornează cu felii de măsline sau cu rondele de ridiche roşie şi cu cîte o frunzuliță de pătrunjel verde.

216. Ouă umplute cu brînză de vaci

6 ouă, 300 g brînză de vaci bine scursă, 2-3 linguri de smîntînă groasă, 2-3 linguri de ceapă verde fragedă tocată foarte mărunt, sare, boia.

Oăle fierte se taie în jumătăți pe lungime, se scot gălbenuşurile care împreună cu brînza de vaci se trec prin sită. Se adaugă ceapa verde tocată, smîntîna, sare şi boia după gust şi se amestecă bine, pînă se formează o pastă omogenă cu care se umplu albuşurile care se garnisesc la fel ca în rețeta anterioară.

217. Ouă umplute (ciupercuțe)

6 ouă, 600 g salată de legume (v, rețeta 116), 150 g maioneză, 50 g muştar, 2 linguri de ulei, 1 castravecior murat, cîteva foi de salată verde, sare, piper, 6 roşii mici.

Se fierb ouăle tari şi se curăță de coajă. Din partea bombată se taie puțin, astfel ca oul să stea în picioare şi tot pe aceeaşi parte se scobeşte pînă se scoate tot gălbenuşul. Se lucrează cu mare atenție, pentru ca să nu se sfărîme albuşul. Gălbenuşurile sfărîmate se pun într-un castron, se adaugă castraveciorul dat prin răzătoare fină sau tăiat foarte mărunt, piper, muştar, sare, ulei şi se amestecă bine. Cu compoziția obținută se umplu albuşurile. Salata de legume se aşază pe un platou în formă de cerc peste care se aşază ouăle umplute, în poziția în picioare. Deasupra fiecărui ou se fixează un capac tăiat dintr-o roşie mică. Dacă aceasta alunecă, se taie puțin vîrful oului şi se lipeşte căpăcelul cu maioneză, obținîndu-se forma unei ciuperci. Pentru aspect decorativ se picură pe suprafața roşiilor, dintr-un cornet de celofan, picături de unt. Printre ouă se pun foi de salată

verde tăiate mărunt. Astfel aranjate, oăle au aspectul unor ciperci. Se servesc cu maioneză (vezi rețeta 168).

218. Ouă cu roşii (coşulețe)

3 ouă, 6 roşii, 200 g maioneză, 600 g salata de legume (v. rețeta 116), cîteva foi de salată verde sau crenguțe de pătrunjel verde.

Se aleg roşii rotunde şi bine coapte, se spală, se şterg şi se taie, în partea codiței, un sfert din fiecare roşie. Se scobeşte aproape tot miezul roşiilor, se lasă puțin să se scurgă de zeamă, după care se umplu cu salată, iar peste umplutura de salată se pune cîte o jumătate de ou tăiat pe margine în formă zigzag (sub forma unui nufăr). Deasupra jumătăților de ouă şi de jur-împrejur se modelează şprițuind cu maioneză. După ce se aşaza ouăle pe platou, printre ele se pun foi de salată verde, ca decor.

219. Ouă umplute cu pastă de ciuperci

6 ouă, 150 g ciuperci, 50 g unt, 1 lingură de pătrunjel verde tocat, sare, piper.

Ouăle fierte tari se taie în două pe lungime, se scot gălbenuşurile şi se umplu cu pastă preparată în felul următor: se fierb ciupercile tăiate feliuțe subțiri, cu puțină sare şi cîteva picături de zeamă de lămîie, în apă cît să le acopere. După ce ciupercile sînt fierte se toacă foarte mărunt. Gălbenuşurile sfărîmate se freacă cu untul moale, după care se adaugă ciupercile tocate, verdeața tocată, sare şi piper după gust. Cu pasta rezultată se umplu cu vîrf jumătățile de albuş. Pentru decor, se pot opri 2—3 gălbenuşuri care se dau prin sită direct deasupra ouălor umplute, care se aşază pe un platou rotund garnisit pe margine cu salată verde.

220. Ouă cu sos tartar

8 ouă, 100 ml ulei, 2-3 linguri de vin sau puțin oțet, 50 g muştar,2-3 legături de ridichi de lună, 1 legătură de mărar, 1 legătură de pătrunjel verde, 100 g ceapă verde sau 2 cepe, sare, piper, cîteva fire de tarhon.

Ouăle se fierb tari, se curăță de coajă şi se taie în felii (numai cinci ouă, restul de ouă se folosesc la prepararea sosului) şi se aşază în straturi alternative cu rondelele de ridichi, cu ceapa verde sau cu felioare de ceapă tăiate foarte subțire, peste care se toarnă sosul tartar pregătit din restul de ouă.

Prepararea sosului: din ouăle rămase se scot gălbenuşurile, se zdrobesc, se adaugă muştar, vin şi se amestecă cu telul, adăugînd, ca la maioneză, uleiul, puțin cîte puțin, pînă se termină.

La sfîrşit se adaugă mărar, pătrunjel, tarhon, toate tăiate mărunt şi, după gust, sare şi piper. Pentru decor se toacă 2—3 albuşuri, puțină verdeață, 2—3 ridichi de lună, se amestecă şi se presară pe deasupra. Astfel garnisite, oăle au un aspect de mozaic.

221. Ouă „mimoza"

6 ouă, 150 g maioneză picantă, iar pentru decor: ***2-3 ridichi de lună sau cîteva măsline si pătrunjel verde***

Se fierb ouăle tari, se curăţă de coajă, se taie în jumătăţi pe lungime şi se scot gălbenuşurile, iar albuşurile se umplu cu maioneză peste care se presară gălbenuşurile date prin sită (o parte din gălbenuşuri se folosesc la prepararea maionezei), după care se ornează cu cerculeţe de ridichi sau cu felioare de măslină şi cu frunze mici de pătrunjel.

222. Ouă surpriză

6 ouă, 200 g salată de icre preparate, 3-4 măsline.

Se fierb ouăle tari, se curăţă de coajă, se taie în jumătăţi pe lungime şi se aşază pe un platou rotund, cu gălbenuşul în sus. Peste ele se pun, cu ajutorul unui cornet din pergament prevăzut cu un şpriţ la capăt, icre preparate şi se decorează cu felii de măsline.

Prepararea icrelor. 50 g icre de crap sau de ştiucă, 150 ml ulei, sare de lămîie sau suc de lămîie după gust.

Într-un castron se pun icrele şi se amestecă cu un tel, turnînd puţin cîte puţin ulei şi amestecînd repede, tot timpul, ca uleiul să nu aibă timp să se strîngă într-un loc. Se măreşte treptat cantitatea de ulei stropind între timp cu puţină apă sau sifon. La sfîrşit se adaugă puţină sare de lămîie sau zeamă de lămîie, continuînd amestecatul şi stropirea cu apă sau sifon. (v. şi reţeta 147).

4.2. PREPARATE DIN OUĂ SERVITE CALDE

223. Ouă moi

Pentru ouă moi se folosesc numai ouă foarte proaspete care, ca să nu crape la fiert, trebuie scoase din timp de la frigider. Se pun ouăle în apă clocotită cu puţină sare, se lasa să fiarba 4—5 min (daca sînt mari 5 min), apoi se scurg de apa în care au fiert şi se pun în apă rece, în care se ţin 1—2 min, pentru a se decoji mai uşor. Se pot servi şi în coajă, în pahare speciale pentru ouă. Oul se aşază în pahar cu partea mai îngustă în jos. Partea mai rotunjită, avînd sub coajă un gol, se sparge cu o linguriţă, se îndepărtează vîrful cojii, formîndu-se o deschizătură prin care se consumă oul cu ajutorul linguriţei.

224. Ouă fierte cleioase

Se introduc cu grijă ouăle în apă clocotită ca să nu crape coaja şi după ce dă iar apa în clocot, se trage vasul imediat de pe foc şi se ţine acoperit cu un capac 4—5 min.

În ceea ce priveşte servirea ouălor cleioase, se procedează ca în reţeta anterioară.

225. Ouă fierte tari

Se introduc cu grijă ouăle (scoase din timp de la frigider ca să nu crape) în apa clocotită, lăsîndu-le să fiarbă 8—10 min, după care se scurg şi, pentru a se decoji mai uşor, se pun în apă rece în care se ţin numai cî-teva minute. Ouăle fierte nu se lasă să se răcească, complet, deoarece nu se vor curăţa bine.

Ouăle fierte tari se servesc la masă curăţate de coajă.

226. Ouă cleioase cu spanac

6 ouă, 1 kg spanac, 2 linguri unt, 1 pahar lapte, 1/2 lingură făină, zeamă de lămîie, sare şi piper după gust.

Se curăță, se spală bine spanacul şi se fierbe în apă clocotită cu puțină sare. După 5—6 min de fierbere se scurge bine spanacul de zeamă şi se răceşte cu apă rece, după care se toacă mărunt. Untul se pune într-o crăticioară, se încălzeşte, se adaugă făina şi se prăjeşte uşor, se stinge cu lapte şi se amestecă pînă dă în fiert, după care se adaugă spanacul. Apoi se potriveşte după gust de sare, piper şi zeamă de lămîie (cui îi place poate adăuga şi puțin usturoi pisat) şi se continuă fierberea pînă scade potrivit.

În acest interval de timp se fierb ouă cleioase (v. rețeta 224). Cînd se serveşte, spanacul se răstoarnă pe platou şi se pun ouăle deasupra.

227. Ouă cleioase cu spanac gratinat

Spanacul se prepară ca în rețeta precedentă. O parte din spanacul gata preparat se pune într-un vas rezistent la căldură, peste el se aşază ouăle cleioase întregi sau tăiate în jumătăți, iar deasupra se pune restul de spanac şi se presară cu caşcaval ras. Se intoduc în cuptorul încins ca să se gratineze (rumenească) deasupra.

228. Ouă moi cu sos alb gratinate

6 ouă, 50 g făină, 50 g unt, 300 ml lapte, 100 g caşcaval, sare.

Se fierb ouăle moi, se curăță de coajă şi se aşază într-o tavă unsă cu unt, iar peste ele se toarnă sosul alb care se prepară după cum urmează: se încălzeşte untul, se presară cu făină, se amestecă 2—3 min, după care se stinge cu laptele călduț, se adaugă în sos jumătate din caşcavalul ras şi se potriveşte de sare. După ce se răstoarnă sosul peste ouăle din tavă, se presară deasupra cu restul de caşcaval ras şi se introduc în cuptor, la foc potrivit, ca să se gratineze.

229. Ouă moi în sos de roşii

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de sos alb se foloseşte sosul tomat (v. rețeta 197).

230. Ouă cu cartofi piure şi sos tomat

6 ouă, 6 roşii mari, 500 g cartofi, 50 g unt, 100 ml lapte, sare.

Din cartofii fierți, jumătate din unt, lapte şi sare se prepară piureul. Între timp se fierb ouă moi şi se curăță, iar roşiilor spălate li se taie în partea codiței un căpăcel, pe unde se scobesc de miez, în aşa fel încît să nu găurească marginile roşiei, după care se aşază cu deschizătura în jos pentru a se scurge zeamă. Apoi, roşiile se umplu cu piure de cartofi peste care se aşază ouăle şi se introduc pentru 10—15 min în cuptor. Se servesc fierbinți, cu sos tomat separat (pentru sosul tomat v. rețeta 197), care se prepară din miezul rămas de la roşii.

231. Ouă cu ciuperci gratinate

6 ouă, 200 g ciuperci, 100 g ceapă, 50 g unt, 50 g făină, 50 g caşcaval, piper, sare.

Ciupercile, curățate, spălate şi tăiate în felii se fierb în apă cu puțină sare. După ce sînt gata se strecoară şi din zeama rămasă se prepară sosul după cum urmează: se taie ceapa mărunt şi se căleşte cu unt, se adaugă făina şi se stinge cu zeama de la ciuperci. Se amestecă sosul pînă dă în fiert, apoi se adaugă ciupercile, sare şi piper, după gust. O parte din compoziție se pune într-un vas (care rezistă la cuptor), apoi se aşază ouăle fierte, întregi sau tăiate în jumătăți, peste care se pune restul de compoziție şi deasupra se presară cu caşcaval ras. Se introduc în cuptorul încins potrivit, ca să se gratineze.

232. Ouă țărăneşti cu ceapă

6 ouă, 2 cepe, 2 roşii, 50 ml ulei, piper, sare.

Se fierb ouăle tari, se curăță şi se pun deoparte. Ceapa tăiată mărunt se rumeneşte uşor în ulei, după care se adaugă roşii curățate de pielițe şi tăiate în cuburi mici. După ce roşiile s-au încins bine, se adaugă ouăle tăiate în cuburi, sare şi piper după gust şi se răstoarnă într-o farfurie adîncă. Se servesc fierbinți.

233. Ouă cu unt şi muştar

6 ouă, 100 g unt, 50 g muştar, 1/2 lingură de oțet, sare, piper.

Se fierb ouăle tari, se curăță şi se taie în sferturi, apoi se pun pe un platou încălzit, iar peste ele se toarnă unt încins stins cu muştar dizolvat în oțet. Se sărează şi se piperează după gust.

234. Ouă aşezate în gogoaşă de cartofi

6 ouă, 1/2 kg cartofi, 1-2 gălbenuşuri, 50 g caşcaval, 30 g unt, sare, 1 lingură făină.

Se curăță cartofii şi se pun la fiert în apă clocotită cu puțină sare. Cînd sînt fierți se scurg, se trec prin sită sau se sfărîmă cu telul în vasul în care au fiert. Se adaugă untul topit, gălbenuşurile unul cîte unul şi făina, sare, caşcavalul ras şi se amestecă. Piureul obținut se împarte în 6 porții din care se formează gogoşi cărora li se dă apoi forma unei ceşti de cafea (cu golul la mijloc). Se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptor ca să se usuce şi să se rumenească puțin. Se scot apoi de la cuptor şi în fiecare ceşcuță de cartofi se toarnă cîte un ou crud, după care se introduc din nou în cuptor ca să se coaguleze oăle. Se servesc fierbinți, cu sos tomat, după preferință.

235. Ouă la ceaşcă

6 ouă, 30 g unt, sare, 100 g smîntînă sau sos tomat.

Se aşază ceştile într-o tigaie cu puțină apă clocotită. Se pune în fiecare ceaşcă cîte puțin unt şi deasupra se sparge cîte un ou, apoi se lasă să fiarbă acoperit sau se introduc la cuptor pînă se coagulează. Cînd sînt gata se servesc în ceştile în care au fost preparate, peste care se mai pune cîte o linguriță de smîntînă sau sos tomat.

236. Ouă în chifle

6 ouă, 6 chifle, 30 g unt, sare, piper.

Se taie vîrful fiecărei chifle, după care se scobesc de miez, cu grijă să nu se rupă coaja. Se ung chiflele pe dinafară şi pe dinăuntru cu unt, se pun într-o tavă şi se introduc pentru cîteva minute la cuptor. Apoi se toarnă în fiecare chiflă cîte un ou, se sărează, se piperează şi se introduc în cuptor pînă se coagulează ouăle. Se servesc fierbinți.

237. Ouă pane

6 ouă, 30 g unt, 50 g făină, 1 pahar lapte, 100 g caşcaval sau brînză rasă, sare, piper.

Pentru împănat şi prăjit: ***ou, făină, pesmet, ulei.***

Din unt, făină şi lapte se prepară un sos gros. Ouăle fierte tari se curăță, se taie pe lungime în două şi se scot gălbenuşurile. Apoi se dau gălbenuşurile prin sită şi împreună cu caşcavalul ras se amestecă cu sosul, potrivindu-se de sare şi piper. Cu acest sos se umplu jumătățile de albuş. Ouăle astfel umplute se dau prin făină, ou bătut şi pesmet, după care se prăjesc în ulei încins.

Ca să nu crape la prăjit, ouăle trebuie să fie întoarse mereu pînă se rumenesc.

238. Ochiuri româneşti

Pentru o porție: ***2 ouă, unt, sare după gust.***

Într-o cratiță se pune pe foc apă cu puțină sare şi oțet. Se lasă să dea apa în clocot,apoi se micşorează focul (flacăra) pentru ca apa să nu fiarbă în clocote mari. Ouăle se sparg cîte unul pe o farfurioară, apoi se dă drumul la cîte un ou, uşor, în apă, în aşa fel încît să nu se aşeze unul peste altul. Se țin în apă (care trebuie să fiarbă fără clocote) pînă se încheagă albuşul, după care se scot cu o spumieră, scurgîndu-se bine de apă şi se pun pe o farfurie caldă, sau pe o garnitură pregătită dinainte. Se pot consuma şi numai cu unt topit.

239. Ochiuri româneşti cu mămăligă

Se pregăteşte o mămăligă foarte moale care se lasă să stea puțin ca să se întărească; în timpul fiertului, mămăliga se potriveşte de sare. Se ia un polonic, se unge cu unt topit şi se umple cu circa 60—80 g de mămăligă, care se răstoarnă apoi pe un platou sau pe o farfurie caldă, iar cu dosul polonicului se face o adîncitură în care se aşază ochiuri. Se stropesc cu unt topit şi se servesc imediat, ca să fie cît mai fierbinți.

240. Ochiuri româneşti cu mămăligă, la cuptor

Se prepară o mămăligă moale, care se poate fierbe în lapte dulce în loc de apă, potrivindu-se de sare. Cînd mămăliga este bine fiartă se răstoară pe o tavă unsă cu unt, se netezeşte deasupra, apoi cu dosul unui polonic înmuiat în unt topit se fac cuiburi în care se toarnă cîte un ou crud. Ouăle se stropesc deasupra cu unt topit şi se introduce tava la cuptor unde se lasă pînă începe să se închege albuşul. La masă, ochiurile se servesc în vasul în care s-au pregătit, punîndu-se alături smîntînă.

241. Ochiuri cu piure de cartofi

6 ouă, 1/2 kg cartofi, 100 g unt, 2-3 linguri de lapte, sare, piper.

Din cartofi fierți, fierbinți, unt şi lapte se prepară piureul care se aşază într-un vas care se poate ține în cuptor. Apoi se netezeşte piureul, iar deasupra, cu dosul unui polonic înmuiat în unt topit, se fac adîncituri, în care se sparge cîte un ou după care se stropesc cu puțin unt topit şi se introduce vasul în cuptor pînă se încheagă albuşul. La masă se servesc în vasul în care s-au pregătit.

242. Ochiuri cu piure de spanac

6 ouă, 800 g spanac, 50 g unt, 50 g făină, 1 pahar lapte, sare, piper, zeamă de lămîie.

Se curăță şi se spală bine spanacul, se fierbe 5—6 min în apă clocotită cu puțină sare, după care se scurge şi se răceşte. Din unt, făină şi lapte se prepară sosul în care se adaugă spanacul tocat mărunt. Se potriveşte de sare, piper şi, după gust, se adaugă zeamă de lămîie, apoi se mai amestecă pînă dă în fiert. În momentul servirii, piureul de spanac se răstoarnă pe un platou, aşezîndu-se deasupra ochiuri fierte în apă (româneşti) sau ochiuri prăjite care se stropesc cu puțin unt topit. (Se pot servi şi cîte 2 ochiuri de persoană).

243. Ochiuri cu piure de urzici

6 ouă, 600 g - 1 kg urzici, 60 g unt, 100 g smîntînă, 50 g făină, 1/4 căpățînă de usturoi, sare.

Urzicile, curățate şi spălate în mai multe ape, se fierb cîteva minute în apă clocotită cu puțină sare. După ce se scurg, se trec prin apă rece şi se dau prin maşina de tocat sau se toacă foarte mărunt. În jumătate din cantitatea de unt se rumeneşte foarte puțin făina, după care se adaugă urzicile. Se călesc împreună cîteva minute şi se sting cu zeama în care au fiert urzicile, amestecîndu-se pînă dau în fiert. Se adaugă smîntînă, sare şi zeama de usturoi, după gust, apoi se mai dă o dată în fiert. În momentul servirii, urzicile se pun pe platou, iar deasupra se aşază ochiuri fierte în apă (româneşti) sau prăjite în unt.

Se servesc calde, cu mămăliguță fierbinte.

244. Ochiuri cu ceapă

6 ouă, 200-300 g ceapă, 60 ml ulei, sare, piper.

Ceapa se taie în felii subțiri sau se toacă foarte mărunt şi se prăjeşte cu ulei pînă se rumeneşte puțin. Între timp se fierb ochiuri (v. rețeta 238). Se pun ochiurile pe platou sau pe o farfurie, cîte două de persoană, şi peste ele se pune ceapa prăjită. Se servesc cu mămăliguță fierbinte.

245. Ochiuri româneşti cu roşii

6 ouă, 600 g roşii, 60 g unt, 50 g caşcaval, sare, piper.

Ochiurile se fierb ca în rețeta 238. Roşiile se crestează, se opăresc în apă clocotită în care se scufundă şi după cîteva minute se scot cu o spumieră, apoi se curăță de pielițe şi de semințe, se taie în cuburi şi se scurg de zeamă. Într-o tigaie se pune unt şi, după ce s-a încins, se pun roşiile la călit, potrivindu-se mai întîi de sare şi piper. Se călesc 2—3 min pe foc iute,

după care se răstoarnă pe un platou încălzit, apoi se aşază ochiurile. Înainte de a fi servite se presară cu caşcaval ras.

246. Ochiuri româneşti cu orez şi roşii

6 ouă, 200 g orez, 80 ml ulei sau 80 g unt, 4 roşii, sare, piper.

Orezul bine spălat şi scurs de apă se înăbuşă în ulei sau în unt, după care se stinge cu apă fierbinte (de trei ori mai multă apă decît cantitatea de orez). Se potriveşte de sare, piper şi se fierbe acoperit pe foc foarte domol, sau se introduce la cuptor pentru 20 min. După ce orezul a fiert se amestecă cu sote de roşii şi se mai ține în cuptor 5—6 min. Soteul de roşii se prepară ca în rețeta precedentă, iar ochiurile ca în rețeta 238.

247. Ochiuri în sos alb, gratinate

6-12 ouă, 50 g unt, 50 g făină, 1 pahar lapte, 20 g caşcaval, sare.

Din unt, făină şi lapte se prepară un sos gros, în care se adaugă jumătate din caşcaval ras, sare după gust şi se amestecă. Se prepară ochiuri ca în rețeta 238, se aşază într-un vas care rezistă la cuptor, se toarnă sosul peste ele şi se presară cu restul de caşcaval ras. Se introduce vasul în cuptor şi se ține pînă se va rumeni puțin caşcavalul.

248. Ochiuri cu smîntînă I

6-12 ouă, 200-300 g smîntînă, sare.

Se pune smîntîna într-un vas cu pereți scunzi, care rezistă la cuptor. Vasul se lasă pe foc, pînă începe să fiarbă smîntîna, se potriveşte de sare şi se adaugă ouăle crude, sparte unul cîte unul, după care se introduce în cuptor unde se ține pînă se întăreşte albuşul. La masă, ochiurile se servesc în vasul în care s-au pregătit.

249. Ochiuri cu smîntînă II

6 ouă, 200 g smîntînă, 30 g unt, sare, piper.

Se separă albuşurile de gălbenuşuri, cu multă grijă, pentru ca acestea din urmă să nu se spargă. Se bat albuşurile bine, se amestecă cu smîntîna, se adaugă sare şi piper şi se toarnă într-un vas uns cu unt, cu pereți scunzi şi care rezistă la cuptor. Deasupra se pun gălbenuşurile şi se introduc în cuptor pînă se întăreşte compoziția puțin, după care se poate servi.

250. Ochiuri simple la capac

Pentru o porție: ***2 ouă şi 10 g unt.***

Se încinge untul sau uleiul, nu prea tare, în căpăcele speciale din inox sau emailate. Untul nu trebuie să fie prea încins căci altfel albşurile formează băşici, se întăresc şi se înnegresc. Se sparg ouăle, se prăjesc mai mult sau mai puțin, după gust, şi se servesc la masă cu căpăcelele puse pe farfurioare. Dacă se prepară ochiuri din mai multe ouă, atunci se foloseşte o tigaie mai mare. Se servesc fie simple, fie cu legume sote sau piure, ori cu mămăligă.

251. Ochiuri moldoveneşti (papară)

6 ouă, 200 g brînză de oi, 50 g unt, 1 l lapte, 300-400 g mălai, sare.

Se prepară o mămăliguță (cu lapte în loc de apă) ceva mai moale, se adaugă brînza sfărîmată şi se amestecă bine. Se pune mămăliguța într-o tavă cu unt, se netezeşte şi cu ajutorul unui polonic cu dosul uns cu unt se fac adîncituri în care se pun ouă crude şi puțin unt, după care tava se introduce în cuptor. Cînd sînt gata se servesc fierbinți, cu smîntînă separat.

252. Jumări de ouă (scrob)

Pentru o persoană: ***2 ouă, 15-20 g unt, sare.***

Se pune într-o tigaie unt şi, cînd s-a înfierbîntat, se toarnă ouăle bătute puțin cu o furculiță. Se sărează, se piperează după gust şi se amestecă 4—5 min, lăsîndu-se moi, după care se pot servi.

253. Jumări de ouă cu smîntînă

Pentru 6 persoane: ***12 ouă, 100 g unt, 200 g smîntînă, sare, piper.***

Se pune într-o tigaie unt şi cînd începe să se înfierbînte se toarnă ouăle bătute puțin împreună cu smîntîna, sare şi piper. Apoi se amestecă pe foc pînă ce ouăle încep să se coaguleze, fără să se întărească.

254. Jumări cu caşcaval

Se prepară la fel ca în rețeta 253, cu singura deosebire că în ouăle bătute se adaugă 1—2 linguri de caşcaval ras. După ce jumările sînt gata se presară pe deasupra cu caşcaval ras.

255. Jumări cu brînză telemea

Pentru 6 persoane: ***12 ouă, 100 g unt, 200 g brînză, eventual sare.***

Se prepară ca în rețeta precedentă , cu singura deosebire că la ouă se adaugă brînza telemea rasă. În timpul prăjitului se amestecă şi se lasă puțin mai moi.

256. Jumări cu roşii

Pentru 6 persoane: ***12 ouă, 600 g roşii, 100 g unt, sare, piper, verdeață.***

Roşiile se curăță de pielițe, se taie în cuburi, se îndepărtează semințele şi se scurg de zeamă. Se călesc apoi cu unt la foc iute, 5—6 min, după care se adaugă ouăle bătute puțin cu furculița, se sărează, se piperează după gust şi se amestecă, ținîndu-se pe foc pînă se fac potrivit de moi.

257. Jumări cu ceapă

12 ouă, 300 g ceapă, 100 g unt sau ulei, sare.

Se taie ceapa în felii subțiri sau foarte mărunt şi se căleşte în unt sau în ulei, pînă ce devine rumenă. Separat se sparg ouăle într-un castron, se

sărează, se piperează, se bat puțin, se toarnă peste ceapa rumenită şi se amestecă pînă se fac potrivit de moi.

258. Jumări cu verdeață

12 ouă, 80 g unt sau ulei, 1 legătură de pătrunjel verde, 1 legătură de mărar verde, frunze de ceapă verde, sare, piper.

Se sparg ouăle într-un castron, se adaugă verdeața spălată şi tocată mărunt, se sărează, se piperează şi se bate totul puțin cu o furculiță sau cu un tel. Apoi se toarnă într-o cratiță sau tigaie cu untul încălzit bine şi se amestecă pînă ce ouăle se încheagă.

259. Jumări cu slănină afumată

Pentru 5—6 persoane: ***10-12 ouă, 150 g slănină sau costiță afumată, 2-3 linguri de lapte sau smîntînă, sare.***

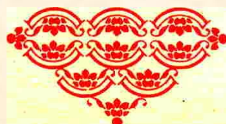
Slănina afumată, tăiată în bucăți mărunte, se pune într-o tigaie pe foc şi cînd începe să se rumenească se toarnă peste ea ouăle bătute bine cu lapte şi sare. Se amestecă cu furculița pînă încep să se coaguleze, fără să se întărească. Se servesc imediat.

260. Jumări cu şuncă

Se prepară la fel ca jumările cu slănină, după rețeta anterioară.

261. Jumări cu cîrnați şi costiță afumată

Se pune într-o tigaie costița tăiată mărunt şi după ce începe să se prăjească se adaugă cîrnații tăiați în rondele, prăjindu-se împreună 3—5 min. Apoi se toarnă deasupra ouăle bătute, amestecîndu-se repede cu furculița 3—4 min, fără ca ouăle să se întărească. Se servesc imediat.



5. OMLETE ŞI SUFLEURI

5.1. OMLETE

Pentru prepararea omletelor simple şi a celor umplute se socotesc cîte 2—3 ouă de persoană.

Se pot prepara maximum 2 porții o dată, deoarece, dacă se fac mai multe porții, omleta nu mai are aspect frumos.

Omleta se prepară numai în momentul în care trebuie servită şi nu se ține pe plită. Se prepară la foc tare, într-o tigaie cu coadă şi cu fundul plat şi gros. Ouăle pentru omletă nu se bat prea mult ci numai atît cît gălbenuşul să se încorporeze în albuş; altfel omleta creşte prea tare, este pufoasă, nu se poate rula şi poate crăpa.

Omletele se pot prepara fie simple, fie umplute cu diverse preparate dulci sau sărate.

Umpluturile se pun fie în compoziția omletei şi se amestecă împreună, fie se umple omleta după ce a fost pregătită, în care caz umplutura trebuie să fie gata şi bine încălzită (cu excepția brînzeturilor). Omleta se prăjeşte într-o tigaie cu coadă, în grăsimea bine încălzită. După ce s-a turnat compoziția de ouă, se lasă 2—3 min să se prăjească la fund, după care se desprinde de pe margine şi cu un cuțit lat sau cu o paletă se întoarce cu atenție pe partea cealaltă, şi se mai prăjeşte pînă ce se rumeneşte pe ambele părți. Se serveşte fie simplă avînd forma rotundă a tigăii în care a fost prăjită, fie îndoită sau rulată.

Dacă omleta a fost prăjită în tigaie cu ulei, se poate stropi cu unt în momentul în care este servită. Ca omleta să fie mai crescută, se pune la cuptor încins, unde se ține pînă ce se ridică şi se rumeneşte. În cazul în care se serveşte rulată, se procedează în felul următor: cu mîna stîngă se ridică tigaia de coadă, iar cu dreapta se rulează (cu ajutorul unei palete) pînă la marginea tigăii. În momentul în care se răstoarnă pe un platou bine încălzit, se poate stropi cu unt topit sau se poate presăra cu caşcaval ras.

262. Omletă simplă (de bază)

Pentru 2 porții: ***4 ouă, 1 lingură de apă, 30 g unt sau ulei, sare.***

Se pune untul sau uleiul într-o tigaie cu fundul gros şi se lasă pe foc pînă se înfierbîntă bine, apoi se adaugă ouăle care se pregătesc din timp. Ouăle se sparg într-o farfurie adîncă, adăugîndu-se la 4 ouă 1 lingură de apă sau 2 linguri de lapte rece, sare după gust, după care se bat puțin cu furculița şi se toarnă în tigaia cu untul încins. Se lasă 2—3 min să se prăjească la fund, după care se desprinde de pe margine şi cu un cuțit lat sau

cu o paletă se întoarce pe partea cealaltă şi se mai prăjeşte pînă se rumeneşte puțin, pe ambele părți. După ce este gata, omleta se rulează sau se scoate prin răsturnare, pe o farfurie încălzită care se pune deasupra tigăii în care s-a prăjit omleta şi în care se serveşte la masă.

263. Omletă cu caşcaval

Pentru 2 persoane: ***4 ouă, 50 g caşcaval, 2 linguri de lapte sau apă, 30 g unt, sare.***

Omleta se pregăteşte ca în rețeta anterioară (de bază), se rade caşcavalul, jumătate din el se pune în compoziție, iar cu restul se presară omleta după ce este gata şi rulată.

264. Omletă cu verdețuri (mărar, pătrunjel)

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, cu deosebirea că se înlocuieşte caşcavalul cu verdeața tocată fin. După gust, se poate adăuga şi piper pisat.

265. Omletă cu ceapă

Se curăță ceapa şi se taie potrivit, după care se pune la călit, într-o tigaie cu ulei. După ce s-a călit puțin, se adaugă ouăle bătute, se amestecă împreună şi se lasă 2—3 min, să se închege omleta, după care se întoarce şi pe partea cealaltă şi se mai prăjeşte pînă se rumeneşte puțin. Apoi se rulează şi la servit se presară cu ceapă verde tăiată fin sau cu caşcaval ras.

266. Omletă cu brînză telemea

Se prepară la fel ca în rețeta 262 sau 263, cu deosebirea că în loc de caşcaval se adaugă în compoziția de omletă brînză telemea rasă.

267. Omletă cu cartofi

Se prăjesc cartofi, socotindu-se 60—80 g pentru o persoană. După ce s-au prăjit, se taie cartofii în cubulețe mici şi se adaugă în omletă cînd aceasta se află în tigaie şi încă nu s-a întărit. Se scutură tigaia de coadă să nu se lipească omleta la fund. În timpul prăjitului se poate adăuga pe marginea omletei puțină grăsime ca să nu se prindă şi să se poată împături cu ajutorul paletei sau a unui cuțit cu lama lată. Se prăjeşte omleta pe ambele părți şi apoi se răstoarnă pe o farfurie încălzită. Se serveşte caldă, presărată deasupra cu caşcaval ras sau cu verdeață tăiată fin.

268. Omletă cu roşii

Pentru 2 porții: ***4 ouă, 3-4 roşii, 50 g unt, sare, piper, verdeață.***

Roşiile, după ce se opăresc, se curăță de pielițe şi semințe, se taie în cuburi mici care se scurg de zeamă şi se călesc în unt, la foc iute, 5—6 min. Între timp se prepară omleta, ca în rețeta 262 şi cît este încă moale în tigaie, se pun peste ea roşiile călite, se sărează, se piperează şi se amestecă uşor. Cînd omleta s-a întărit se răstoarnă din tigaie pe un platou fierbinte şi se poate servi.

269. Omletă cu ciuperci

Se taie ciupercile în felii subțiri şi se călesc în puțin unt sau ulei. Se adaugă, după gust, sare, piper şi verdeață tocată. Cînd ciupercile s-au călit, se răstoarnă peste omleta prăjită (coagulată), după care aceasta se rulează, se răstoarnă pe un platou fierbinte şi se poate servi.

270. Omletă cu şuncă

Şunca se taie subțire în pătrățele mici şi se prăjeşte puțin într-o tigaie cu untură sau cu ulei. Peste şunca puțin prăjită se toarnă ouăle bătute, se lasă să se rumenească pe ambele părți, după care se rulează.

271. Omletă cu muşchi afumat sau cu cîrnăciori

Muşchiul afumat sau cîrnăciorii se taie în felii subțiri, care se pun într-o tigaie cu puțină untură sau ulei şi se prăjesc pe ambele părți pînă se rumenesc uşor. Deasupra se toarnă ouăle bătute şi se lasă să se rumenească omleta pe ambele părți, apoi se rulează şi se răstoarnă pe un platou, după care se poate servi.

272. Omletă cu ficăței de pasăre

Pentru 5—6 persoane: ***10-12 ouă, 150-200 g ficăței de pasăre, 50 g unt, 50 ml ulei, sare, piper.***

Se spală ficățeii, se curăță de vinişoare se taie în felii subțiri şi se pun într-o tigaie cu ulei înfierbîntat. Se acoperă tigaia cu un capac şi se înăbuşă 5—10 min, pînă scade din lichid. Se mai adaugă unt, se sărează, se piperează după gust şi deasupra se toarnă ouăle bătute, se lasă pe foc moale 3—4 min, după care se întoarce omleta pe partea cealaltă. Cînd este gata, se răstoarnă pe o farfurie caldă. Se serveşte cu salată de sezon: de ridichi de lună cu ceapă verde; salată de roşii; salată verde.

273. Omletă cu piure de spanac

6 ouă, 500 g unt, 20 g făină, 100 g smîntînă, sare, piper.

Piureul de spanac se prepară ca în rețeta 870, iar omleta se prepară ca în rețeta 262. Cînd piureul de spanac este gata, se prepară omleta şi, după ce s-a rumenit puțin pe ambele părți, peste ea se întinde piureul de spanac, apoi omleta se rulează sau se împătureşte în două şi se serveşte caldă.

274. Omletă cu mere

Pentru 6 persoane: ***8 ouă, 100 g unt, 1 pahar lapte, 100 g făină, 1 kg mere, 200 g zahăr, coajă de lămîie, Scorțişoară, sare.***

Într-un castron se pun gălbenuşurile, jumătate din zahăr, coaja de lămîie rasă, puțină sare şi se freacă totul 5—6 min. Apoi se adaugă făina, dizolvată cu lapte şi bine amestecată, merele rase (curățate de coajă), albuşurile bătute spumă cu restul de zahăr, scorțişoară şi se amestecă uşor şi cît mai puțin ca să nu cadă albuşul. Se pune o tigaie cu puțin unt sau ulei pe foc şi cînd s-a înfierbîntat se toarnă cîte un polonic din compoziția preparată şi se prăjeşte pe ambele părți pînă la rumenire. Se serveşte ca desert, presărată cu zahăr pudră sau cu sirop.

275. Omletă sufle cu marmeladă

Pentru 2 porții: ***4 ouă, 30 g unt, 2-3 linguri de marmeladă, 2-3 linguri de lapte sau apă rece, 1 lingură de zahăr.***

Diferența între omleta simplă şi omleta sufle constă doar în faptul că se separă albuşurile de gălbenuşuri şi se bat spumă, iar gălbenuşurile se bat puțin cu sare, zahăr şi cu 2—3 linguri de lapte sau apă rece, după care se amestecă uşor cu albuşurile bătute spumă. Se pune la încălzit o tavă cu puțin unt, se toarnă în ea compoziția de omletă şi se introduce în cuptor. Cînd omleta a crescut şi s-a rumenit se scoate din cuptor, se unge cu marmeladă şi se rulează. Se serveşte presărată cu zahăr pudră. (Se poate prepara şi în tigaie mai mare în loc de tavă).

5.2. SUFLEURI

Baza sufleurilor sînt sosul alb (v. rețeta 174) sau Béchamel (v. rețeta 175) şi ouăle care trebuie să fie cît mai proaspete ca să iasă albuşul la bătut bine spumat. De asemenea, cuptorul trebuie să fie bine încălzit, fără să fie însă încins. În cazul în care sufleurile se prepară din legume, acestea trebuie fierte în prealabil şi foarte bine scurse, după care se taie sau se trec prin sită şi se încorporează în sosul Béchamel. Sufleurile se coc în vase speciale, cu suprafață mare, dar mai înalte, care rezistă bine la cuptor şi cu care se pot servi la masă. Acestea sînt fie vase din sticlă de Jena, fie vase de ceramică sau căpăcele smălțuite, în cazul în care se pregăteşte sufleul în porții separate.

Vasele sau orice alte forme se ung cu unt şi se umplu cu compoziție numai pînă la 3 sferturi (3/4) din înălțime, deoarece sufleul creşte în cuptor. Coacerea se face în cuptor la foc potrivit şi durează 25—30 min, în funcție de cantitatea de compoziție pregătită. Sufleul se serveşte imediat ce s-a rumenit şi s-a ridicat (a crescut). Trebuie servit imediat cum este gata, deoarece altfel se lasă. Pentru a se rumeni mai frumos, sufleurile se presară cu caşcaval ras.

276. Sufleuri din brînzeturi

5-6 ouă, 120-150 g caşcaval, şvaițer sau orice fel de brînză care se poate rade.

Pentru sos Béchamel: ***60 g făină, 300-400 ml lapte, 50 g unt, piper şi eventual sare.***

Într-un vas se pune untul la topit, se adaugă făina, se amestecă pînă se încinge bine fără să se rumenească, se stinge cu lapte călduț şi se potriveşte de sare şi piper. După ce sosul s-a luat de pe foc, se adaugă o parte din brînza rasă, iar după ce s-a răcit, se pun gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă, se amestecă cu restul de brînză rasă, cu ajutorul unei linguri din lemn, atît cît să se încorporeze albuşurile în compoziție şi imediat se pune în forma unsă şi se introduce în cuptor. Se coace 20—25 min, după care se serveşte imediat la masă, în forma (vasul) în care a fost copt, fără să se răstoarne.

277. Sufleu de cartofi

5-6 ouă, 750 g cartofi, 100 g smîntînă, 50 g făină, 50 g unt, 40 g caşcaval, sare, piper.

Se fierb cartofii curățați şi tăiați în bucăți. După ce au fiert se scurg bine de apă şi se trec prin sită, se adaugă făina, untul, sare şi piper după gust şi se amestecă. Se adaugă gălbenuşurile, unul cîte unul, apoi smîntîna şi se amestecă din nou bine iar la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă şi potrivit de mare, încît să nu depăşească mai mult de trei sferturi pereții formei. Se presară compoziția cu caşcaval ras, se stropeşte deasupra cu unt topit şi se introduce în cuptor. Cînd s-a ridicat şi s-a rumenit este gata şi se poate servi.

278. Sufleu de conopidă

1 kg conopidă, 5-6 ouă, 100 g făină, 100 g unt, 2-3 linguri de pesmet, sare.

Buchețelele de conopidă fiartă şi bine scursă se pun în sosul Béchamel, în continuare, pentru pregătire, procedîndu-se ca în rețeta anterioară.

279. Sufleu de dovlecei

1 kg dovlecei, 6 ouă, 100 g unt, 100 g făină, 100 g caşcaval, 1 pahar lapte, sare.

Dovleceii se curăță de coajă şi de semințe, se taie în cuburi mici şi se pun la fiert în apă cu sare. După ce s-au fiert se răcesc cu apă rece şi se lasă să se scurgă bine. Între timp se prepară sosul astfel: se pune unt (jumătate din cantitatea prevăzută în rețetă) la topit, se adaugă făina, se amestecă pînă se încinge fără să se rumenească, se stinge cu lapte călduț şi se amestecă pînă dă în fiert. Se ia sosul jos de pe foc, după care se adaugă gălbenuşurile, unul cîte unul, o parte din caşcavalul ras, dovleceii bine scurşi, sare şi albuşurile bătute spumă. Se amestecă uşor şi se toarnă în forma unsă. Se presară compoziția cu caşcaval ras, se stropeşte cu unt topit şi se introduce în cuptor. Cînd s-a ridicat şi s-a rumenti este gata.

280. Sufleu de sparanghel sau de varză Bruxelles

Se pregăteşte la fel ca sufleul de dovlecei cu deosebirea că în loc de dovlecei se foloseşte sparanghel fiert sau varză de Bruxelles fiartă. În rest se procedează la fel ca în rețetele anterioare.

281. Sufleu de vinete

1 kg vinete, 100 g unt, 5-6 ouă, 100 g făină, 400 ml lapte, sare.

Se coc vinetele ca pentru salată, se curăță, se lasă să se scurgă, se toacă şi se potrivesc de sare. Din unt, făină şi lapte se prepară sosul Béchamel (puțin mai gros). În sos se adaugă gălbenuşurile, vinetele, sare şi la urmă albuşurile bătute spumă, după care se amestecă foarte lejer, numai cît să se încorporeze albuşul în compoziție. Se pune totul într-o formă unsă cu unt, se introduce în cuptor şi se coace cam 25—30 min, în care timp trebuie să se rumenească pe deasupra.

Sufleul se aduce la masă imediat după ce s-a scos din cuptor, în forma în care s-a copt. Compoziția pentru copt se poate pune şi în forme mici (căpăcele reprezentînd cîte o porție de persoană).

282. Sufleu de varză

4 ouă, 1 kg varză, 100 g unt, 100 g caşcaval, 2-3 linguri de smîntînă, 50 g făină, 60 g pesmet, sare, piper.

Se curăță varza, se taie în sferturi şi se pune la fiert în apă clocotită cu puțină sare. Se fierbe 10—12 min, apoi se scurge şi se taie foarte subțire. Într-un castron se freacă gălbenuşurile cu sare şi unt, adăugîndu-se făina, piperul, smîntîna, varza, caşcavaiul ras şi albuşurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt şi dată cu pesmet, se netezeşte, se presară cu pesmet şi se introduce în cuptor.

283. Sufleu de fasole verde

5-6 ouă, 100 g făină, 100 g unt, 400 ml lapte, 700-800 g fasole verde, 50 g caşcaval, sare, piper.

Fasolea verde, tînără şi fără ațe, se pune la fiert în apă clocotită cu puțină sare. După ce a fiert se răceşte şi se lasă să se scurgă de apă. Din făină, unt şi lapte se prepară sosul Béchamel, în care se încorporează gălbenuşurile, fasolea tăiată în bucăți de 2 cm, apoi se adaugă sare, piper şi albuşurile bătute spumă! După ce se amestecă şi se pune în formă, se presară compoziția cu caşcaval ras şi se introduce în cuptor. Se coace la foc potrivit 25—30 min.

284. Sufleu de ciuperci

400 g ciuperci, 5-6 ouă, 100 g făină, 70 g unt, 300-400 ml lapte, 50 g caşcaval, sare, piper.

Se spală ciupercile, se taie felii subțiri şi se călesc în puțin unt sau ulei, pînă scade zeama lăsată de ele.

Din unt, făină şi lapte se prepară sosul în care se încorcoprează gălbenuşurile, ciupercile şi albuşurile bătute spumă, după care se adaugă sare şi piper, după gust. Se pune compoziția într-o formă şi se introduce în cuptor să se coacă.

285. Sufleu de spanac

1 kg spanac, 5-6 ouă, 100 g făină, 100 g unt, 60 g caşcaval, 400 ml lapte, sare, piper şi 30 g unt pentru uns forma.

Spanacul fiert în apă clocotită cu sare şi scurs bine se amestecă cu sos Béchamel, caşcavalul ras, gălbenuşurile, albuşurile bătute spumă, se potriveşte de sare, piper şi se pune într-o formă unsă cu unt, după care se introduce în cuptor să se coacă.

286. Sufleu de mazăre

Se prepară la fel ca sufleul de spanac, cu deosebirea că mazărea, după ce s-a fiert, se pune într-o crăticioară cu puțin unt şi se înăbuşă 10—15 min. Se poate adăuga şi puțin mărar tocat şi o linguriță de zahăr. Restul pregătirii se continuă la fel cum s-a arătat în retetele anterioare.

287. Sufleu de țelină

600 g țelină, 300 g sos Béchamel, 3-4 ouă, 50 g unt, 50 g pesmet, 100 g cașcaval, sare.

Se alege țelină albă şi neațoasă, se curăță, se spală, se taie în sferturi şi se pune la fiert în apă clocotită cu sare. După ce a fiert se răceşte şi se taie mărunt sau se trece prin sită, se amestecă cu gălbenuşurile, sosul Béchamel, cu o parte din caşcaval ras, sare şi albuşurile bătute spumă. Se amestecă uşor şi se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet, se netezeşte, se stropeşte cu puțin unt topit şi se presară cu restul de pesmet şi de caşcaval ras. Se introduce în cuptorul potrivit de încins, pentru 30 min, după care se serveşte imediat în forma în care a fost copt.

288. Sufleu de caise

1 kg caise, 3-4 ouă, 300 g zahăr, coajă de lămîie, 50 ml rom, puțin zahăr pudră.

Se spală caisele şi, după ce se scot sîmburii, se rad pe răzătoarea cu găuri mari. Într-un castron se pun gălbenuşurile şi se freacă cu 200 g zahăr, şi coaja de lămîie rasă, după care se amestecă cu caisele rase, romul şi albuşurile bătute spumă cu restul de zahăr. Compoziția astfel obținută se toarnă într-o formă unsă cu unt şi se introduce în cuptor la foc potrivit. Cînd compoziția s-a ridicat şi s-a rumenit puțin, sufleul este gata. Se pudrează cu zahăr şi se serveşte imediat, altfel, dacă stă cîteva minute, sufleul se lasă şi pierde tot aspectul.

289. Sufleu de castane

500-800g castane, 200g zahăr, 50g unt, zahăr vanilat, 4-5 albuşuri.

Castanele se crestează în cruciş şi se pun la fiert timp de o oră, după care se curăță de coaja exterioară şi interioară, se pun într-o cratiță cu puțină apă şi unt şi se înăbuşă sub capac pînă se înmoaie. Cînd sînt gata se lasă să se răcească puțin şi se trec prin sită. Piureul astfel obținut se amestecă cu albuşurile bătute spumă cu zahăr, se adaugă zahărul vanilat şi se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu zahăr tos, care se introduce în cuptor la foc potrivit, unde se lasă timp de 20 min, apoi se serveşte.

290. Sufleu de portocale

2 portocale, 200 g zahăr, 200 g nuci măcinate, 4 ouă, 1 lingură de rom, 30 g unt.

Se freacă bine gălbenuşurile cu zahăr şi cu coajă de portocală rasă. Se adaugă nucile în prealabil prăjite puțin şi date prin maşina de nuci şi, după gust, 1 lingură de rom sau zeamă de lămîie, albuşurile bătute spumă şi la urmă portocala curățată de pielițe şi tăiată în cuburi mici. Se amestecă compoziția şi se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu zahăr tos. Se coace la foc potrivit 20 min, după care se serveşte imediat.

291. Sufleu de ciocolată sau de cacao

200 g ciocolată de menaj sau 60 g cacao, 4 ouă, 1/2 l lapte, 100 g făină, 1/2 baton de vanilie, unt pentru uns forma.

Laptele cu batonul de vanilie se dă în fiert. Gălbenuşurile se pun într-un vas care se poate pune pe foc, se adaugă zahăr şi se freacă 5—6 min, după care se adaugă făina, ciocolata topită sau rasă pe răzătoare şi se amestecă totul pînă se încorporează într-o cremă. Peste aceasta se toarnă laptele şi se amestecă din nou bine, după care se pune la foc, amestecînd continuu ca să nu se prindă. După ce dă în cîteva clocote, se trage de pe foc şi se adaugă imediat albuşurile bătute spumă, amestecîndu-se uşor. Se toarnă compoziţia într-o formă unsă cu unt, se netezeşte deasupra, se presară cu puţin zahăr şi se introduce în cuptor, la foc potrivit, 25—30 min.

292. Sufleu de vanilie

1/2 l lapte, 80 g făină, 160 g zahăr, 5-6 ouă, 1/2 baton vanilie sau 1 plic zahăr vanilat, 30 g unt, pentru uns forma.

Se fierbe acoperit laptele cu vanilia. Între timp se pun gălbenuşurile într-un vas şi se freacă cu zahăr, se adaugă făina, puţină sare şi treptat se subţiază cu laptele cald şi se amestecă repede cu un tel, ţinînd vasul pe foc pînă începe să fiarbă. Se trage apoi căzănelul de pe foc, se adaugă albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor. Se toarnă totul într-o formă unsă cu unt, se netezeşte deasupra, se presară cu puţin zahăr şi se introduce în cuptor, la foc potrivit, 25—30 min.

293. Sufleu de cireşe

1/2 kg cireşe, 100 g franzelă (veche de o zi) sau 100 g biscuiţi, 150 g zahăr, 200 g smîntînă, 4-5 ouă.

Se spală cireşele şi se scot sîmburii, după care se presară cu puţin zahăr şi se lasă să stea pînă se prepară restul. Se freacă gălbenuşurile cu zahăr, se adaugă smîntîna, franzela rasă sau biscuiţii pisaţi, cireşele scurse de zeamă, albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor.

Compoziţia se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet alb sau cu biscuiţi pisaţi. Se coace în cuptor, la tempertură mijlocie, timp de 25—30 min.

294. Sufleu de vişine

Se prepară la fel ca sufleul de cireşe.

295. Sufleu de mere cu albuş

5-6 mere potrivit de mari, 200-300 g zahăr, 6 albuşuri, 1 lingură pesmet, 30 g unt, scorţişoară.

Merele curăţate de coajă se taie în bucăţi şi se pun la fiert cu 1/2 pahar de apă şi zahăr. Se fierb pînă se terciuiesc apoi se trec prin sită. Dacă piureul de mere este prea moale, se mai pune pe foc şi se amestecă pînă ce ajunge la o consistenţă potrivită. Apoi este lăsat să se răcească şi se amestecă cu albuşurile bătute spumă. Pentru aromă se poate adăuga: coajă de lămîie rasă, scorţişoară sau vanilie. Compoziţia se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se coace în cuptor la temperatură mijlocie, timp de 25—30 min. Se serveşte imediat, pudrîndu-se cu zahăr.

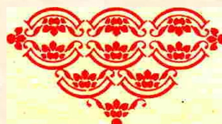
296. Sufleu de gutui cu albuş

1 kg gutui, 5-6 albuşuri, 250-300 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat, 1/2 pahar apă, 30 g unt, pesmet.

Se prepară la fel ca sufleul de mere.

297. Sufleu de fructe

Sufleul se poate prepara din orice fel de fructe: căpşune, zmeură etc. Fructele se trec prin sită de crude sau înăbuşite, după care se pun la fiert cu zahăr, amestecînd pînă ce piureul se îngroaşă potrivit. Zahăr se adaugă după gust, iar albuşurile se socotesc cîte 2—3 la 100 g piure de fructe. Albuşurile bătute spumă se amestecă cu piureul rece. În rest, pentru pregătire se procedează ca în rețetele anterioare.





6. BUDINCI, CLĂTITE ŞI TARTE

6. 1. BUDINCI

Budincile vegetariene sînt preparate din legume, fructe, paste făinoase, brînzeturi, toate legate cu ouă. Spre deosebire de sufleuri, budincile după ce s-au copt pot fi servite imediat sau mai tîrziu, scoțîndu-se din forma în care s-au copt.

Pentru budinci există forme speciale, rotunde, eventual ondulate pe margine şi cu mijlocul gol. Se pot coace şi în tăvi inoxidabile sau emailate. Formele trebuie să fie bine uscate şi unse abundent cu unt. Pentru ca să nu se lipească compoziția de pereții formei, aceasta se tapetează (se presară) cu pesmet, cu zahăr tos, sau cu zahăr caramelizat (după cum indică rețeta).

Formele se umplu pînă la 3/4 din înălțimea pereților, deoarece la copt compoziția creşte.

Cuptorul trebuie încălzit din timp 10—15 min. La coacere, în primele 15—20 min nu se deschide cuptorul, întrucît budinca poate scădea tot atît cu cît a crescut, revenind la înălțimea inițială şi pierzînd pufozitatea.

Reuşirea budincilor depinde de albuşuri, care ca să se spumeze bine trebuie să provină din ouă proaspete. Albuşurile se vor spuma mai bine şi mai repede dacă sînt reci şi dacă la început se adaugă puțină sare (1—2 g); după ce s-au spumat se adaugă puțin zahăr tos sau zeamă de lămîie şi după aceea se mai bat 2—3 min. În felul acesta albuşurile vor fi mai rezistente. Ele se adaugă în compoziție la urmă, amestecînd uşor cu o lopățică sau cu o lingură din lemn, numai atît cît este nevoie ca să se încorporeze în conținutul compoziției pentru budincă.

Pentru bătutul albuşurilor sau frecatul gălbenuşurilor se foloseşte un vas cu fundul oval, castron sau căzănel. Albuşurile spumate introduse în compoziție nu se amestecă de jur-împrejur, ci numai uşor de sus în jos. Procedînd în felul acesta, albuşurile nu se înmoaie (nu se pastelează).

Timpul de coacere trebuie respectat după indicațiile arătate în rețete, sau după aprecierea gospodinei. Dacă budinca a crescut bine şi s-a rumenit, ea este gata şi atunci trebuie scoasă din cuptor, altfel dă înapoi (cade) şi devine iască sau se arde pe margine şi pe deasupra.

Budincile coapte în forme speciale cu mijlocul liber şi răsturnate pe platou rotund sînt mai aspectuoase. Cele dulci se servesc presărate cu zahăr pudră, iar cele picante (sărate) se servesc cu sosul preferat sau cu smîntînă.

Budinca după ce este gata şi scoasă din cuptor, se mai lasă să aburească 10—15 min, după care se răstoarnă pe un platou.

6.1.1. BUDINCI FĂRĂ ZAHĂR

298. Budincă de brînză de vaci

400 g brînză de vaci, 150 g unt, 5-6 ouă, 75 g făină, sare.

Se trece brînza bine scursă prin sita de mălai, se adaugă o parte din unt (100 g) înmuiat, fără să fie topit, gălbenuşurile, sarea, făina, se amestecă totul bine apoi se adaugă albuşurile bătute spumă. Se mai amestecă uşor să nu cadă albuşul şi se pune imediat în forma unsă cu restul de unt şi presărată cu puțin griş sau făină. Se introduce în cuptorul încins la temperatură potrivită. După ce s-a copt se serveşte imediat, altfel se lasă.

299. Budincă de cartofi

800 g carofi, 100 g unt sau margarină, 2-3 ouă, 100 g smîntînă, 50 g caşcaval, sare, pesmet.

Cartofii fierți se trec prin sita de mălai, apoi se adaugă untul, gălbenuşurile, smîntînă, sare şi se amestecă bine. Se pune compoziția într-o formă sau într-o tavă unsă bine cu unt şi presărată cu pesmet, se netezeşte cu lama unui cuțit, iar deasupra se fac modele în formă de riduri sau de gratii. Se presară cu caşcaval ras, se stropeşte cu puțin unt topit şi se introduce în cuptorul încins. Se ține la copt pînă se rumeneşte (se gratinează) pe toată suprafața, după care se serveşte caldă.

300. Budincă de cartofi cu brînză

800 g cartofi, 200-300 g brînză telemea, 2 ouă, 100 g smîntînă, 150 g unt, 1 lingură pesmet.

Cartofii fierți se taie în felii. Brînza se zdrobeşte şi se amestecă cu ouăle bătute şi cu smîntînă. Se unge o tavă cu o parte din unt, se tapetează cu pesmet şi apoi se pun straturi alternative de cartofi şi de brînză, ultimul strat fiind de cartofi. Se stropeşte cu restul de unt pe deasupra şi se introduce în cuptorul încins. Se ține la cuptor pînă se rumeneşte (se gratinează) pe toată suprafața, după care se serveşte fierbinte.

301. Budincă de clătite cu brînză de vaci

6-8 foi de clătite, 300 g brînză de vaci, 2-3 gălbenuşuri, 4 linguri smîntînă, 100 g unt pentru uns forma şi pentru stropit budinca pe deasupra.

Clătitele se prepară după rețeta 338. Brînza de vaci sfărîmată bine cu furculița se potriveşte de sare şi se amestecă cu gălbenuşurile şi cu smîntîna. Pentru pregătirea budincii se întrebuințează o cratiță cam de aceeaşi mărime cu cea a foilor de clătite, sau o formă rotundă. Aceasta se unge cu unt şi apoi se aşază în ea, alternativ, o foaie de clătită şi un strat de umplutură de brînză, avînd grijă ca ultima foaie (de deasupra) să fie mai puțin prăjită, în partea de sus (exterioară). Se stropeşte cu restul de unt topit şi se introduce în cuptorul mai puțin încins. Se serveşte cu smîntînă.

302. Budincă de conopidă

800 g conopidă, 150 g unt, 200 g făină, 1 l lapte, 6 ouă, 50 g pesmet, 50 g unt pentru uns forma, piper, sare.

Din unt, făină şi lapte se prepară un sos gros Béchamel care se fierbe pe plită pînă se îngroaşă, după care se dă la o parte să se răcească.

Conopida se fierbe în apă clocotită cu sare, apoi se răceşte, se desparte în bucăţele şi se pune în sosul Béchamel. Se adaugă gălbenuşurile, sarea, piperul şi la urmă albuşurile bătute spumă, după care se amestecă uşor. Compoziţia se aşază într-o formă unsă cu unt, presărată cu pesmet şi se introduce în cuptor, unde se ţine pînă se rumeneşte.

Ca să fie mai picantă, se pot adăuga în compoziţie 100 g brînză telemea sau caşcaval ras.

303. Budincă de ciuperci

Se prepară ca în reţeta precedentă, înlocuindu-se conopida cu ciuperci înăbuşite (v. reţeta 791). Cantitatea de ciuperci este de circa 600 g.

304. Budincă de varză Bruxelles

Se pregăteşte la fel ca budinca de conopidă.

Verzişoarele de Bruxelles se curăţă de frunzele galbene sau veştede, se spală, se fierb în apă cu sare şi după 5—6 min se scurg şi se adaugă în compoziţia de budincă. Mai departe se procedează la fel ca la budinca de conopidă, folosind aceleaşi cantităţi, dar în loc de conopidă 800 g varză de Bruxelles.

305. Budincă de franzelă

500 g franzelă, 1/2 l lapte, 4 ouă, 30 g unt, 300 g brînză oarecare, 1 lingură zahăr.

Într-un castron se bat ouăle cu lapte şi zahăr şi se adaugă franzela tăiată în felii. După ce feliile de franzelă s-au îmbibat se storc puţin şi, într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet sau cu griş, se aşază alternativ un strat de felii de franzelă şi un strat de brînză rasă pînă se termină. La urmă, deasupra, se toarnă laptele cu ouă care a rămas şi se presară cu puţină brînză sau cu caşcaval ras şi se introduce în cuptor, la foc potrivit. Cînd s-a rumenit este gata. Forma în care se prepară se umple cel mult pe 3/4 din înălţime, budinca crescînd la copt.

306. Budincă de urdă

500 g urdă proaspătă, 4 ouă, 100 g griş, 100 g miez de franzelă, 200-300 ml lapte, 30 g unt, pesmet.

Miezul de franzelă se înmoaie bine în lapte bătut cu ouă, apoi se adaugă urda, grişul, sare şi se amestecă bine. Compoziţia se pune într-o formă unsă bine cu unt şi tapetată cu pesmet şi se introduce în cuptor la foc potrivit, timp de 30—35 min, pînă se rumeneşte frumos. (După gust, se poate adăuga în compoziţie şi mărar tocat mărunt).

Se poate servi la masă ca primul sau al doilea fel.

307. Budincă de caşcaval

300 g caşcaval ras, 4-5 ouă, 100 g unt, 100 g făină, 1/2 l lapte, piper, sare, pesmet.

Din unt, făină şi lapte se prepară sos gros Béchamel. După ce sosul

s-a răcit puțin, se adaugă gălbenuşurile, piper, sare, 200 g caşcaval ras şi la urmă albuşurile bătute spumă. Se amestecă uşor şi se pune compoziția într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet, după care se netezeşte, se presară pe deasupra cu restul de caşcaval ras şi se introduce în cuptorul încins potrivit. Se serveşte în momentul în care budinca a crescut şi s-a rumenit frumos.

308. Budincă de macaroane

200-300 g macaroane, 200 g brînză, 4-5 ouă, 150 g unt, pesmet, sare.

Se fierb macaroanele în apă clocotită cu o lingură de ulei şi puțină sare. Cînd sînt bine fierte se scurg şi se răcesc. Între timp, se freacă untul, apoi se adaugă gălbenuşurile, macaroanele, brînza rasă, iar la urmă albuşurile bătute spumă şi se amestecă. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, se nivelează pe deasupra şi se introduce în cuptorul bine încins. Budinca este gata cînd s-a rumenit. Pentru servit se taie în bucăți şi se scoate din tavă pe platou.

309. Budincă de tăiței cu brînză de vaci sau telemea

400 g tăiței, 200-300 g brînză, 2-3 ouă, 100 g unt, 50 g zahăr, sare, pesmet.

Tăițeii se fierb în apă clocotită cu sare. După ce sînt gata se scurg, se clătesc cu apă rece şi se scurg bine de apă. Într-un castron se sfărîmă brînza, se adaugă 100 g unt, zahăr, 2 gălbenuşuri, eventual sare şi se amestecă. În alt vas se bat restul de ouă, se adaugă tăițeii, restul de unt (topit) şi se amestecă. O parte din tăiței se aşază într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet, apoi se aşază alternativ un strat cu compoziția de brînză şi un strat cu tăiței, pînă se termină, ultimul strat fiind cu tăiței. Se netezeşte, se introduce în cuptor şi se coace la foc potrivit 30—35 min.

310. Budincă de tăiței cu varză dulce

500 g tăiței, 1 varză mijlocie, 100 ml ulei, 2-3 ouă, 100 g ceapă, sare, piper, pesmet, 30 g unt.

Varza se curăță, se spală, se taie în patru şi se opăreşte în apă clocotită cu sare, după care se scurge bine de apă şi se taie fidea cît mai subțire. Într-o cratiță cu ulei se căleşte ceapa, se adaugă varza, se sărează, se piperează şi se căleşte amestecînd pînă se înmoaie. Între timp, se fierb tăițeii în apă clocotită cu puțină sare, se scurg, se clătesc cu apă rece şi se scurg din nou bine, se amestecă cu varza călită, cu ouăle şi se pune totul într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, după care se introduce în cuptorul încins şi se coace timp de 30—35 min.

311. Budincă de tăiței cu varză murată

500 g tăiței, 1,5 kg varză murată, 100 g ceapă, 100 ml ulei, 30 g unt, pesmet, sare, piper, 3-4 ouă.

Tăițeii se pot pregăti din făină, ouă, sare şi apă sau se pot procura din comerț. Se fierb în apă clocotită cu puțină sare şi cînd sînt fierți se strecoară. Ceapa se taie mărunt şi se căleşte cu ulei 5—6 min, după care se

adaugă varza tăiată cît mai subțire şi bine stoarsă de zeamă şi se căleşte pînă se înmoaie bine (se amestecă din cînd în cînd, să nu se prindă de vas). Apoi se sparg ouăle într-un castron, se bat 2—3 min, după care se adaugă tăițeii, varza, sare şi piper după gust. Se amestecă totul şi se aşază într-o formă de budincă unsă cu unt şi presărată cu pesmet. Se coace 30—35 min în cuptorul bine încins.

312. Budincă de dovlecei

5-6 dovlecei tineri, 200 g caşcaval sau brînză telemea, 100 g unt, 3-4 ouă, 100 g făină, 1/2 l lapte, sare, piper, pesmet.

Dovleceii curățați de coajă se taie în cuburi mici, se fierb în apă clocotită cu puțină sare, timp de 10 min, după care se scurg. Între timp, din unt, făină şi lapte se prepară un sos alb (v. rețeta 174). După ce sosul s-a răcit, se adaugă gălbenuşurile, dovleceii, sare, jumătate din caşcaval ras şi la urmă albuşurile bătute spumă. Apoi se amestecă, se toarnă compoziția într-o formă de budincă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, se nivelează, se presară cu restul de caşcaval şi se introduce în cuptor. Se coace 25—30 min.

313. Budincă de gulii

Se prepară la fel ca budinca de dovlecei cu deosebirea că în loc de dovlecei se folosesc 5—6 gulii tinere, care se curăță, se rad pe răzătoarea cu găuri mari, apoi se pun într-un vas şi se înăbuşă cu 50 g unt. În continuare se procedează ca în rețeta anterioară.

314. Budincă de praz

10 fire de praz, sau 5 dacă sînt mai groase, 100 g unt, 1/2 l lapte, 3-4 ouă, 300 g brînză, 50 g caşcaval, sare, pesmet.

Din 50 g unt, făină şi lapte se prepară un sos alb care se fierbe circa 5—10 min. Se curăță apoi prazul, iar partea albă se spală, se taie în rondele subțiri şi se căleşte în restul de unt pînă se înmoaie bine, după care se toarnă în sos. Se adaugă brînza rasă, ouăle şi sare după gust. Se amestecă bine compoziția şi se toarnă într-o formă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet. Se netezeşte, se presară cu caşcaval ras şi se introduce în cuptor, la foc potrivit. Cînd s-a rumenit deasupra este gata.

315. Budincă de legume

1 kg de legume fierte (una sau mai multe feluri), 100 g unt, 75 g făină, 1/2 l lapte, 4 ouă, 60 g caşcaval, sare, pesmet, eventual zahăr.

Legumele se fierb în apă clocotită cu puțină sare. După ce au fiert se răcesc şi se taie în felii sau în cubulețe mărunte. Separat, din unt, făină şi lapte se prepară un sos alb care se fierbe cam 5—10 min. În acest sos se adaugă legumele fierte şi bine scurse de apă, gălbenuşurile, caşcavalul ras, se potriveşte la gust de sare, piper şi eventual de zahăr sau de zeamă de lămîie şi la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă. Apoi se amestecă totul şi se toarnă într-o formă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, se nivelează şi se introduce în cuptor.

316. Budincă de roşii cu orez

1 kg roşii, 200 g orez, 100 g ceapă, 100 ml ulei sau unt, sare, piper, pesmet, 50 g unt.

Ceapa se taie mărunt şi se căleşte în ulei 5—6 min, după care se adaugă orezul (ales, spălat şi bine scurs de apă) şi se călesc împreună alte 5—6 min. Apoi se stinge cu apă fiartă în cantitate de două ori mai mare decît cea de orez şi se lasă să fiarbă 20 min acoperit, pe foc moale. Între timp, se opăresc roşiile, se curăță de pielițe şi de semințe, se scurg de zeamă şi se călesc cu unt pe foc iute, 5—6 min, după care se amestecă cu orezul fiert şi se lasă la răcit. După ce s-a răcit se răstoarnă compoziția într-un castron, se adaugă gălbenuşurile, sare, piper şi la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor cu o lingură din lemn. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet, se netezeşte şi se introduce în cuptor. Se coace circa 20—30 min.

317. Budincă de ardei gras şi orez

200 g orez, 10-15 ardei graşi, 100 g ceapă, 100 ml ulei sau unt, 50 g caşcaval, sare, piper, pesmet, 4-5 ouă, 50 g unt, pentru uns forma.

Se prepară la fel ca budinca anterioară, cu deosebirea că în loc de roşii se folosesc ardei graşi copți, curățați de pielițe, tăiați în bucăți şi căliți cu ceapă timp de 5—6 min. În continuare prepararea budincii decurge la fel ca în rețeta precedentă.

318. Budincă de spanac cu foi de clătite

1 kg spanac, 100 g unt, 3-4 ouă, 30 g făină, 1 pahar lapte, 2-3 linguri smîntînă, pesmet, sare, 6 foi de clătite.

Spanacul se curăță, se spală bine şi se pune la fiert în apă clocotită cu sare, după care se scurge pe o sită, se răceşte cu apă rece şi apoi scurs bine se toacă mărunt.

Separat se căleşte făina cu unt timp de 5—6 min, după care se introduce spanacul şi se stinge cu lapte, amestecîndu-se pînă se îngroaşă. Se adaugă smîntîna şi sare după gust şi se lasă să se răcească. După aceea se adaugă gălbenuşurile şi la sfîrşit albuşurile bătute spumă. Se ia o formă rotundă (de tort), se unge cu unt, se tapetează cu pesmet, apoi în ea se aşază o foaie de clătită peste care se întinde un strat de compoziție cu spanac şi în continuare, alternativ, foi de clătită şi straturi de spanac pînă se termină clătitele şi spanacul, deasupra acoperindu-se cu o foaie de clătită, care trebuie să fie mai puțin prăjită. Se unge deasupra cu smîntînă sau se stropeşte cu unt şi se coace în cuptor la foc potrivit, timp de 30 min. (Pentru foi de clătită v. rețeta 338).

319. Budincă de spanac cu frigănele

Spanacul se prepară la fel ca în rețeta anterioară, iar în loc de foi de clătită se folosesc frigănele. Pentru frigănele sînt necesare: ***12-16 felii de franzelă, 2-3 ouă, 1/2 l lapte şi ulei pentru prăjit.***

Se taie atîtea felii de franzelă cîte trebuie pentru a căptuşi o formă de budincă.

Feliile se pun să se înmoaie în lapte, apoi se dă fiecare felie prin ou

bătut şi se pun la prăjit în ulei încins, rumenindu-se puțin pe ambele părți. Forma în care se va coace budinca se unge bine cu unt şi după ce se căptuşesc fundul şi pereții cu frigănele, la mijloc, se pune compoziția de spanac, se netezeşte şi se presară cu puțin pesmet şi caşcaval ras. Apoi se introduce în cuptor şi se coace pînă se rumeneşte deasupra.

320. Budincă de urzici

Se prepară la fel ca budinca de spanac.

321. Budincă de mazăre tînără

Se prepară ca şi budincile de spanac, cu deosebirea că în loc de spanac se foloseşte mazăre tînără (800 g), din care se prepară piureul (compoziția). Mai departe se procedează după rețetele anterioare de budinci.

6.1.2. BUDINCI DULCI

322. Budincă de alune cu frişcă

150-200 g alune, 6 ouă, 200 g zahăr pudră, 150 g unt, 300 g făină, coajă rasă de la o lămîie, 150 g frişcă.

Alunele se pun la uscat în cuptorul puțin încălzit, timp de 10 min, după care se freacă curățindu-se de coajă şi se dau prin maşina de nuci. Într-un castron se freacă untul cu zahăr pudră, coaja de lămîie rasă şi gălbenuşurile, apoi se adaugă alunele, făina sau o lingură de pesmet alb, iar la urmă albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet alb sau cu făină, se coace în cuptor, la foc potrivit, timp de 20 min, sau se fierbe acoperit pe plită, aşezată într-un alt vas cu apă clocotită (în baia de apă), timp de 60—70 min. Apoi se ține pe masă 10—15 min, după care se răstoarnă pe o farfurie şi se serveşte rece, garnisită cu frişcă bătută (150 g frişcă şi 50 g zahăr).

323. Budincă de brînză de vaci cu stafide

500 g brînză de vaci, 100 g griş, 2-3 ouă, 100 g unt, 200 ml lapte, 200 g zahăr, 60 g stafide, coajă de lămîie rasă, pesmet, 30 g unt pentru uns tava.

Grişul se fierbe în lapte îndulcit, se lasă puțin să se răcească, după care se adaugă: gălbenuşurile frecate bine, separat, cu zahăr, unt şi coajă de lămîie rasă, brînza de vaci, stafidele curățate şi spălate cu apă călduță, iar la urmă albuşurile bătute spumă, apoi se amestecă uşor. Compoziția obținută se toarnă într-o formă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet. După ce se netezeşte suprafața, se stropeşte cu puțin unt şi se introduce în cuptor, sau se fierbe în baia de apă timp de 80—90 min. Cînd este gata se lasă 10 min să se evapore, apoi se răstoarnă pe un platou. Se serveşte caldă.

324. Budincă de tăiței cu nuci sau cu alune

300 g tăitei, 1 l lapte, 200 g zahăr, 4 ouă, 200 g nuci, 1 lingură rom, coaja rasă de la o lămîie, 1 plic zahăr vanilat, pesmet, 30 g unt pentru uns tava.

Se fierb tăițeii în lapte cu puțină sare. Cînd sînt aproape fierți, se adaugă 100 g zahăr şi zahărul vanilat şi se lasă să fiarbă la foc domol pînă se îngroaşă. Separat, într-un castron, se freacă gălbenuşurile cu restul de zahăr, coaja de lămîie rasă, după care se toarnă tăițeii răciți, nucile măcinate, romul şi la urmă albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor.

Compoziția astfel obținută se toarnă într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu pesmet, se netezeşte, se presară cu puțin zahăr tos şi se introduce în cuptor, unde se coace pînă se rumeneşte pe deasupra.

La servit se taie în bucăți în tavă, apoi se scot bucățile pe platou şi se pot servi cu orice sirop de fructe.

325. Budincă de tăiței cu dulceață de fructe

300 g tăiței, 1 l lapte, 100 g zahăr, 4 ouă, 1 plic zahăr vanilat, 100 g nuci, unt şi pesmet pentru tavă, dulceață după gust.

Se fierb tăițeii în lapte cu puțină sare. Cînd sînt aproape fierți se adaugă zahărul şi zahărul vanilat şi se lasă să fiarbă pe foc domol pînă se îngroaşă. Se lasă să se răcească, după care se adaugă: gălbenuşurile, nucile pisate, albuşurile bătute spumă şi se amestecă. Se pot adăuga în compoziție fructe din dulceață (vişine, cireşe sau alte fructe tăiate în bucățele mici).

Compoziția obținută se toarnă într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu pesmet sau cu zahăr tos, se netezeşte, se garniseşte deasupra cu fructe din dulceață şi se introduce în cuptor pentru copt, timp de 30—35 min.

La servire se taie în tavă, se scoate pe platou şi se presară cu zahăr pudră sau se serveşte cu sirop.

326. Budincă de tăiței cu sos de vanilie

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, dar fără nuci şi fără dulceață.

Budinca se prepară simplă si se serveste cu sos de vanilie, preparat după rețeta 1620.

327. Budincă de cacao cu sos de vanilie

1/2 l lapte, 100 g cacao, 6 ouă, 250 g zahăr, 400 g miez de pîine albă rece, 2-3 linguri făină, 150 g unt, rom sau coniac după gust, unt şi pesmet pentru tavă.

Miezul de pîine albă se taie în felii, se înmoaie în lapte, după care se stoarce uşor. Separat se freacă untul cu zahărul, se adaugă gălbenuşurile şi se mai freacă 5—6 min, după care se adaugă: miezul de pîine, făina împreună cu cacaua cernută, coniac sau rom şi la urmă albuşurile bătute spumă. Se amestecă uşor şi se toarnă compoziția într-o formă de budincă unsă cu unt şi tapetată cu pesmet sau cu făină. Se coace în cuptorul încălzit potrivit, aproximativ 30 min. Se serveste cu sos de vanilie (v. reteta 1620).

328. Budincă de ciocolată însiropată

6 ouă, 150 g ciocolată, 30 g unt, 300 g zahăr, 50 g cacao, 200 g făină, 200 g frişcă bătută.

Pentru sirop: ***150 g zahăr, 200 ml apă, 50 ml rom, 20 ml zeamă de lămîie.***

Se bat bine ouăle întregi cu zahărul într-un căzănel sau într-un castron, pe foc moale, cu telul, pînă se topeşte zahărul. Se adaugă făina amestecată cu cacaua, apoi se toarnă în formă de ploaie ciocolata rasă pe răzătoare sau topită cu 1—2 linguri de lapte.

Compoziţia se toarnă într-o formă unsă cu unt, presărată cu făină şi tapetată cu hîrtie albă, apoi se coace în cuptor la foc potrivit. După ce s-a copt şi s-a răcit, se taie ca un tort şi se însiropează, după care se aşază pe un platou şi se garniseşte cu frişcă.

Prepararea siropului: Apa cu zahărul se dă în fiert şi la urmă se adaugă romul şi zeama de lămîie.

329. Budincă de griş cu ciocolată

80 g griş, 1/2 l lapte, 200 g zahăr, 5-6 ouă, 200 g ciocolată, 1 pacheţel de zahăr vanilat.

Se fierbe laptele cu zahărul şi cînd a dat în fiert se toarnă grişul sub formă de ploaie, amestecîndu-se bine. După ce a fiert, se lasă să se răcească şi apoi se adaugă unul cîte unul gălbenuşurile, amestecînd după fiecare cu o lingură din lemn. În continuare se adaugă ciocolata rasă, zahărul vanilat şi la urmă albuşurile bătute spumă, amestecîndu-se uşor.

Compoziţia se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu zahăr tos. Se coace la foc potrivit timp de 20—25 min şi după ce se răceşte se poate servi.

330. Budincă de griş cu mere

1 kg mere acrişoare, 300 g zahăr, 100 g unt, 1 l lapte, 150 g griş, 3-4 ouă, 1 pacheţel zahăr vanilat, scorţişoară.

Se fierbe laptele cu 100 g zahăr, zahărul vanilat şi cu puţină sare, iar cînd a dat în fiert se toarnă grişul în formă de ploaie, amestecînd mereu pînă se îngroaşă, după care se lasă să se răcească pentru ca apoi să se adauge ouăle şi să se omogenizeze amestecînd bine.

Între timp, se unge abundent cu unt o cratiţă, se toarnă restul de zahăr netezindu-se pe tot fundul cratiţei, iar deasupra se aşază mere curăţate de coajă şi tăiate în sferturi şi se introduce în cuptor, la foc potrivit, timp de 15 min. Apoi se scoate cratiţa din cuptor, peste mere se aşază grişul pregătit, se nivelează şi se introduce din nou la cuptor la foc potrivit. Se coace budinca 20—30 min, după care se răstoarnă pe platou. Se serveşte rece.

331. Budincă de orez cu mere

200 g orez, 1 l lapte, 3-4 ouă, 1 kg mere, 50 g stafide, 200 g zahăr, 100 g unt, coajă de lămîie rasă, 1 plic zahăr vanilat, scorţişoară, pesmet.

Se fierbe orezul în lapte cu puţină sare şi cînd este aproape fiert se adaugă 100 g zahăr şi zahărul vanilat, apoi se lasă să se răcească. Separat, într-un castron, se freacă untul şi gălbenuşurile peste care se toarnă cîte puţin orez fiert, se adaugă stafidele alese şi spălate, coaja de lămîie rasă, apoi se amestecă bine şi la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă.

Jumătate din compoziţie se aşază într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu pesmet, apoi se pune un rînd de mere (curăţate de coajă, tăiate în felii cît mai subţiri şi amestecate cu restul de zahăr şi scorţişoară), iar deasupra se pune restul de orez, se nivelează şi se introduce în cuptor potrivit de încălzit. Budinca nu se răstoarnă ci se taie în tava în care s-a copt, după care bucăţile se aşază pe platou.

332. Budincă de orez cu sirop de zmeură sau vişine

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă dar fără mere.

Se serveşte cu sirop de zmeură sau de vişine sau cu orice fel de sos dulce (v. reţetele de sosuri dulci).

333. Budincă de tăiţei cu mere

300 g tăiţei, 3-4 ouă, 1 kg mere, 50 g stafide, 200 g zahăr, 100 g unt, coajă de lămîie rasă, 1 plic zahăr vanilat, scorţişoară, pesmet.

Tăiţeii se fierb în apă clocotită cu puţină sare, apoi se scurg, se răcesc cu apă rece şi se lasă în strecurătoare să se scurgă. Separat, într-un castron, se freacă untul cu 100 g zahăr şi gălbenuşurile, peste care se adaugă coaja de lămîie rasă, zahărul vanilat, stafidele (alese şi spălate), tăiţeii, apoi se amestecă bine şi la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă. Într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu pesmet, se pune mai întîi jumătate din această compoziţie, apoi un rînd de mere (curăţate de coajă, tăiate în felii cît mai subţiri şi amestecate cu restul de zahăr şi scorţişoară), iar deasupra se toarnă restul compoziţiei (cealaltă jumătate). Se netezeşte suprafaţa şi se introduce în cuptor pentru copt, timp de 35—40 min. La servire se taie în tavă, se scoate pe platou şi se presară cu zahăr pudră sau se serveşte cu sirop.

334. Budincă de tăiţei cu mac

400-500 g tăiţei (de casă sau din comerţ), 3-4 ouă, 100 g zahăr, 100 g unt şi pesmet pentru uns şi presărat tava.

Pentru umplutură: ***200 g mac, 150 g zahăr, 50 g pesmet, 50 g stafide, scorţişoară, coajă de lămîie.***

Se fierb tăiţeii în apă clocotită cu sare şi cînd sînt gata se spală cu apă rece şi se lasă în strecurătoare să se scurgă bine. Între timp, se freacă gălbenuşurile cu 100 g zahăr, după care se adaugă tăiţeii, 70 g unt topit (cu restul de unt se unge tava) şi se amestecă bine. La urmă se adaugă albuşurile bătute spumă şi din nou se amestecă puţin, atît cît este nevoie ca albuşurile să se încorporeze în compoziţie. Într-o tavă unsă cu restul de unt (30 g) şi presărată cu pesmet se toarnă jumătate din compoziţia pregătită, apoi se întinde peste aceasta umplutura cu mac (care se prepară în felul următor: se opăreşte macul, se scurge de apă, după care se freacă într-un castron pînă devine ca o cremă albicioasă; se adaugă puţin pesmet alb, stafide, scorţişoară, coaja de lămîie rasă, şi la urmă zahărul sub formă de sirop gros fiert: 200 g zahăr cu 100 g apă sau topit în lapte călduţ), după care se aşază restul de tăiţei, se netezeşte şi se pune la copt în cuptorul încins, timp de 25—30 min. Se serveşte pudrată cu zahăr vanilat sau cu sirop de fructe.

335. Budincă festivă de pişcoturi

1/2 l lapte, 200 g pişcoturi sau biscuiți crocanți, 4-5 ouă, 100 g zahăr, 100 g fructe confiate (zaharate), 50 ml rom, 30 ml alcool, 1 lingură de făină.

Fructele confiate se taie mărunt, se stropesc cu rom şi se lasă acoperite. Separat, într-un castron, se freacă gălbenuşurile cu zahărul 5—6 min, după care se adaugă fructele şi se amestecă în continuare, adăugînd treptat laptele, apoi pişcoturile sfărîmate şi la urmă albuşurile bătute spumă. Compoziția obținută se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu făină, după care se introduce în cuptor, la foc potrivit. Se coace aproximativ 30 min şi după ce se scoate din cuptor, budinca se mai lasă în formă cîteva minute, apoi se scoate pe platou şi în momentul servirii se stropeşte cu alcool căruia i se dă foc şi se duce la masă.

336. Budincă de lămîie

2 lămîi, 200 g zahăr, 4 ouă, 200 g făină, 50 g stafide, 50 g fructe confiate, 1 g sare.

Se freacă gălbenuşurile cu 150 g zahăr, coajă de lămîie rasă şi o parte din zeama de lămîie. Apoi se adaugă: stafidele (alese şi spălate), fructele confiate tăiate mărunt, albuşurile bătute cu restul de zahăr, 1 g sare, restul de zeamă de lămîie şi la urmă se introduce făina, amestecînd uşor.

Pentru copt se unge forma cu unt şi se căptuşeşte cu hîrtie albă, apoi se toarnă compoziția şi se introduce în cuptor, la foc potrivit, 35—40 min.

337. Budincă de mălai cu brînză de vaci

300 g mălai, 100 g făină, 400 g brînză de vaci, 5-6 ouă, 100 g zahăr, 100 g unt, coajă de lămîie rasă, 1/2 pachețel praf de copt, 1 lingură zeamă de lămîie, 200 g smîntînă, sare.

Se freacă untul cu zahărul, coaja de lămîie rasă şi gălbenuşurile puse pe rînd, apoi se adaugă smîntîna, sare, făina, mălaiul, brînza de vaci, praful de copt stins cu zeamă de lămîie şi după ce se amestecă bine se adaugă albuşurile bătute spumă, amestecînd uşor pînă se încorporează în compoziție. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă bine cu unt şi se introduce în cuptorul bine încins. Se coace 40—50 min, pînă se rumeneşte pe deasupra.

Se serveşte caldă, cu smîntînă sau cu iaurt rece.

6.2. CLĂTITE

Clătitele fac parte din sortimentul de preparate culinare care se servesc ca desert rapid la diferite feluri de mîncare. Ele se prepară simplu, uşor şi cu rapiditate, din următoarele componente: ouă, făină, lapte, eventual zahăr şi mirodenii. Foile de clătite pot fi umplute cu diferite preparate dulci sau sărate, ca piureuri de legume, brînzeturi, dulcețuri, gemuri etc., formînd budinci sau se rulează ori se împachetează în diverse forme. Apoi se introduc la cuptor pentru 10—15 min (cum sînt budincile) sau se servesc fără a se mai pune la cuptor, fiind doar pudrate cu zahăr vanilat (aşa cum sînt clătitele rulate sau împăturite); cele umplute cu brînză se servesc cu smîntînă dulce.

338. Foi de clătite

200-300 g făină, 1/2 l lapte, 2-3 ouă, sare, ulei pentru prăjitul foilor de clătite.

Se amestecă într-un castron ouăle, făina, sarea şi se subţiază cu lapte cît este nevoie, ca să iasă compoziţia potrivit de subţire. La prăjitul primei foi se poate aprecia dacă mai este nevoie de subţiat sau nu compoziţia. Aceasta se poate subţia cu puţin sifon. Foile de clătite se prăjesc într-o tigaie de metal cu fundul mai gros şi cu coadă. Se unge tigaia cu foarte puţin ulei, se încinge şi se toarnă compoziţie cu polonicul, atît cît să acopere fundul tigăii (stratul trebuie să fie destul de subţire). Se prăjeşte pe foc iute şi cînd începe să se rumenească se întoarce foaia pe partea cealaltă, iar dedesubt se poate adăuga, cu o linguriţă, puţin ulei, ca să nu se ardă. Foile de clătite gata pregătite se pot umple cu diverse umpluturi.

În cazul în care clătitele se fac pentru desert, se poate adăuga în compoziţia acestora puţin zahăr (50 g).

339. Clătite cu brînză de vaci

Pentru foi de clătite v. reţeta 338.

Pentru umplutură: ***500 g brînză de vaci, 50 g unt, 2 ouă, sare, 50 g zahăr, 50 g stafide.***

Foile de clătite se prepară ca în reţeta precedentă şi se umplu cu brînză de vaci, amestecată cu zahărul, gălbenuşurile, stafidele şi potrivindu-se de sare. Se rulează sau se împachetează clătitele şi se aşază pe o tavă unsă cu unt. Se introduc în cuptor pentru a se coace brînza şi a se rumeni puţin clătitele.

Se servesc cu smîntînă.

Pot fi pregătite într-o formă unsă bine cu unt, aşezîndu-se alternativ un strat de foi de clătite şi un strat de umplutură, iar ultimul de clătite. Se stropesc cu unt pe deasupra şi se introduc în cuptor pînă se rumenesc, după care se răstoarnă pe platou.

340. Clătite cu urdă şi mărar

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, cu deosebirea că, în loc de brînză, se umplu cu urdă potrivită la gust cu mărar tocat mărunt şi cu sare.

341. Clătite cu ciuperci

Foile de clătite se prepară aşa cum s-a arătat în reţeta 338, dar în loc de brînză acestea se umplu cu ciuperci înăbuşite.

Se aleg ciupercile, se curăţă, se spală în mai multe ape, se taie în felii subţiri şi se călesc în unt sau în ulei (cu ceapă sau fără), potrivindu-se de sare şi de piper. Apoi se lasă pe foc în vasul acoperit să fiarbă înăbuşit, pînă scade zeama pe care o lasă ciupercile. În cazul în care ciupercile nu sînt fierte cînd a scăzut zeama, se pot adăuga 2—3 linguri de apă şi se mai lasă la înăbuşit.

342. Clătite cu piure de spanac

1 kg spanac, 100 g unt, 30 g făină, 1 pahar lapte, sare si foi de clătite.

Pentru foi de clătite v. rețeta 338. Spanacul se curăță, se spală bine şi se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Cînd este fiert se pune într-o sită sau într-o strecurătoare şi se lasă să se scurgă bine de apă, apoi se toacă mărunt. Separat, se căleşte făina cu 60 g de unt, timp de 5—6 min, după care se adaugă spanacul şi se stinge cu lapte, amestecîndu-se pînă se îngroaşă. Se potriveşte de sare şi cu el se umplu foile de clătite, care se rulează sau se împachetează şi se aşază pe o tavă unsă cu unt, se stropesc pe deasupra cu restul de unt încălzit şi se introduc în cuptor să se rumenească puțin pe deasupra.

343. Clătite cu spanac şi caşcaval

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în piureul de spanac se adaugă 100 g caşcaval ras, iar după ce s-au aşezat clătitele în tavă se presară cu caşcaval ras, se stropesc cu unt topit şi se introduc la cuptor să se gratineze.

344. Clătite cu piure de cartofi şi sos de roşii sau smîntînă

Pentru foi de clătite: ***200g făină, 1/2 l lapte, 2 ouă, ulei pentru prăjit.***

Pentru piure de cartofi: ***500 g cartofi, 50 g unt, 1/2 pahar lapte, 2 gălbenuşuri, sare, piper, sos de roşii sau smîntînă.***

Foile de clătite se prepară ca în rețeta 338. Pentru piure se curăță cartofii de coajă şi se fierb în apă clocotită cu puțină sare pînă se înmoaie. Apoi se scurg şi se bat cu telul adăugîndu-se laptele fierbinte, untul, gălbenuşurile, sare şi piper, după gust. Cu această compoziție se umplu clătitele, se rulează şi se aşază într-o tavă unsă, după care se introduc în cuptor pentru 15 min. Se servesc foarte fierbinți, cu sos tomat sau cu smîntînă.

345. Clătite cu dulceață

300 g făină, 1/2 l lapte, 2-3 ouă, 100 g zahăr, 30 g zahăr pudră, 150 g dulceață, coajă de lămîie rasă. 1 plic zahăr vanilat, ulei pentru prăjit.

Se sparg ouăle într-un castron şi se bat cu un tel, se adaugă zahărul vanilat, coaja de lămîie rasă, sare şi se amestecă adăugînd treptat făina şi laptele. Se amestecă bine ca să nu se facă cocoloaşe. Din această compoziție se prăjesc foile de clătite cît mai subțiri ca în rețeta 338. Se manevrează în aşa fel tigaia încît compoziția să se întindă uniform pe toată suprafața acesteia. După ce s-au prăjit toate foile de clătite se ung cu dulceață, se rulează sau se împachetează în diverse forme, după care se pudrează cu zahăr vanilat şi se pot servi.

346. Clătite cu dulceață gratinate

Se prepară ca în rețeta precedentă, iar cînd sînt gata se aşează pe un platou, se pudrează cu zahăr şi se ard cu un fier rotund de grosimea unui creion, încins la un capăt, cu care se atinge fiecare clătită de multe ori

transversal, în final rămînînd urme pe acestea, ca şi cînd ar fi fost prăjite pe un grătar.

347. Clătite cu marmeladă

Se prepară ca în rețeta 338, după care se umplu foile de clătite cu marmeladă, la care se pot adăuga nuci puțin prăjite şi tocate sau rîşnite şi o lingură de rom.

348. Clătite cu mere

Se prepară aluatul ca pentru clătite dulci, în care se adaugă mere curățate de coajă şi rase pe răzătoarea cu găuri mari. Compoziția trebuie să iasă ca o smîntînă; dacă este prea groasă se poate subția cu lapte sau cu sifon. După prăjirea primei foi se poate aprecia dacă mai este nevoie de subțiat sau de îngroşat cu făină. Pentru prăjirea foilor de clătite compoziția se toarnă cu polonicul în tigaia bine încălzită şi unsă cu unt. Pentru aceste clătite stratul de compoziție trebuie să se toarne ceva mai gros ca la clătitele obişnuite şi să fie prăjite mai bine. La servire se pudrează cu zahăr vanilat sau cu sirop de fructe.

349. Clătite cu fructe, flambate

Compoziția se prepară ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de mere se adaugă diverse fructe: cireşe, vişine (fără sîmburi), caise sau prune bine coapte şi tăiate în felioare subțiri. După ce clătitele sînt gata, se pudrează cu zahăr şi cînd se duc la masă se stropesc cu rom căruia i se dă foc.

350. Clătite de mere sufleu

200 g făină, 2-3 ouă, 4 mere, 60 g zahăr, 300 ml lapte, 40 g zahăr pudră, coajă de lămîie rasă, scorțişoară, sare, ulei pentru prăjit, sirop, 300 ml rom.

Din făină, gălbenuşuri şi lapte se prepară o compoziție ca pentru clătite. Apoi se adaugă puțină sare, coajă de lămîie rasă, scorțişoară, rom şi la urmă albuşurile bătute cu zahăr. Între timp, se curăță merele de coajă, se scoate mijlocul (coceanul cu sîmburi) şi după ce se taie fiecare măr în rondele, acestea se trec prin compoziția de clătite, se pun la prăjit direct în ulei bine înfierbîntat, prăjindu-se pe ambele părți. Se servesc cu zahăr presărat şi cu sirop.

351. Blinii

Se prepară aluatul ca pentru clătite, cu deosebirea că din 500 g făină şi 20 g drojdie se plămădeşte coca. Cînd coca a crescut se adaugă gălbenuşurile frecate cu zahăr şi se dizolvă cu lapte, iar la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă şi se amestecă totul. Apoi se procedează în continuare ca la clătitele obişnuite.

Foile se pot prăji ceva mai groase, se pun una peste alta şi se țin la cald acoperite cu un şervet sau se servesc pe măsură ce se prăjesc, cu garnitură după plac.

Garnitura poate fi dulce sau sărată: icre, smîntînă, brînză telemea, brînză de vaci sau diferite dulciuri.

Adevăratele blinii se prepară din 50% făină de hrişcă şi 50% făină de grîu, adăugîndu-se la coca dospită unt, frişcă bătută sau smîntînă proaspătă.

6.3. TARTE ŞI PIZZA

352. Tarte cu ciuperci gratinate

Pentru aluat: ***250g făină, 100 g unt, 1 ou, 50 g smîntînă, puțină sare.*** Pentru umplutură: ***400 g ciuperci, 75 g unt, 2 ouă, 50 g făină, sare, piper, caşcaval, un pahar de lapte.***

Aluatul de tarte se prepară în felul următor: se pune făina pe o planşetă şi se adaugă 100 g de unt moale, un ou, puțină sare şi smîntînă. Se frămîntă pînă se obține un aluat potrivit de moale şi se lasă la rece 2—3 ore, după care se întinde o foaie cam de 5 mm grosime, din care se decupează rotocoale (discuri) cu care se tapetează formele de tarte. În fiecare formă se pune cîte o pungulită cu boabe de porumb sau cu fasole uscată, ca fundul tartei să nu se ridice la copt. Se țin la cuptor pînă ce tartele se întăresc, fără însă să se rumenească. Se umplu apoi tartele cu compoziția de ciuperci pregătită mai din timp, se presară cu caşcaval ras şi se introduc din nou la cuptor pînă se gratinează. Apoi se scot din forme şi se servesc calde.

Umplutura de ciuperci pentru tarte. Ciupercile curățate se taie foarte mărunt şi se călesc în jumătate din unt, 10 min, după care se adaugă sos gros preparat din restul de unt, făină şi lapte. Se adaugă, după gust, sare, piper şi se mai lasă să scadă pe foc pînă ce devine potrivit de consistentă, după care poate fi folosită la umplerea tartelor.

353. Tarte cu legume

Aluatul pentru tartă se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă folosind aceleaşi cantități.

Pentru umplutură: ***300g cartofi, 100g morcov, 100g mazăre, 200g fasole verde, 75g unt, 50g făină, 1 pahar lapte, sare, piper, 30g caşcaval.***

Legumele curățate se taie în cuburi mici şi se fierb separat. Cînd sînt gata se amestecă cu sosul alb, care se prepară din unt, făină şi lapte. Compoziția cu care se umplu tartele trebuie să fie consistentă (scăzută). În rest se procedează ca în rețeta 352.

354. Tarte cu spanac

Pregătirea aluatului şi tartelor se face la fel ca în rețeta 352, cu deosebirea că umplutura de ciuperci se înlocuieşte cu piure de spanac. Tartele sînt mai gustoase dacă se prepară din aluat franțuzesc.

355. Pizza (vegetariană) cu ciuperci

Pentru aluat: ***300 g făină, 1 ou, 20 g drojdie, 1 pahar lapte, sare.***

Pentru umplutură: ***300 g ciuperci, 100 g caşcaval, 100 g unt sau margarină, 3-4 roşii bine coapte, sare, piper.***

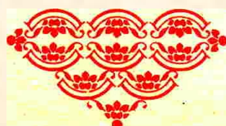
Se pune făina într-un castron, se adaugă drojdia de bere dizolvată cu puțin lapte călduț, oul şi puțină sare, se amestecă bine şi se lasă să crească. Între timp, se curăță ciupercile, se spală, se taie în felii subțiri, se pun într-o crăticioară cu o parte din unt şi se înăbuşă 20 min, apoi se potrivesc de sare

şi piper. Roşiile se opăresc, se curăță de pielițe, apoi se scot şi semințele, se taie în bucăți şi se pun într-o tigaie cu restul de unt şi se călesc pe foc iute 5—6 min. Forma în care se prepară pizza trebuie să fie rotundă cu rama joasă. Aceasta se unge cu unt, apoi din aluat se întinde o foaie atît de mare cît să acopere fundul şi marginile formei. După ce forma s-a căptuşit cu foaia de aluat, aceasta se umple cu ciupercile călite, peste ele se pun roşiile călite şi se presară deasupra cu caşcaval ras sau cu altă brînză, iar capetele aluatului petrecut se întorc peste umplutură sau se modelează pe marginea formei. Se introduce în cuptorul încălzit potrivit şi cînd s-a rumenit pe deasupra şi s-a dezlipit de pereții formei, pizza este gata, se răstoarnă pe un platou în aşa fel ca să rămînă cu fața în sus şi se serveşte fierbinte.

Pizza va fi mai gustoasă şi mai aspectoasă dacă în loc de cocă dospită obişnuită se foloseşte aluat de foitaj (franțuzesc).

356. Pizza napolitană

Se prepară la fel ca în rețeta 355, doar că se mai adaugă cubulețe de şuncă şi jumătăți de măsline fără sîmburi. Cu jumătate de oră înainte de servire se presară deasupra caşcaval ras, se stropeşte cu puțin unt, se introduce la cuptorul bine încălzit şi se gratinează. După plac se poate servi cu sos tomat pus separat.





7. PÎINE ŞI ALTE PREPARATE DIN FĂINOASE CU BRÎNZETURI, LEGUME ŞI FRUCTE

357. Pîine de casă

1 kg făină, 30 g drojdie, 1/2 l apă, sare.

Se cerne făina într-un vas, la mijloc se face o gropiță în care se toarnă drojdie desfăcută într-o ceaşcă cu apă călduță, 1 linguriță de zahăr şi puțină făină. Se acoperă şi se ține la cald (45—60 min) pînă ce drojdia începe să crească. După ce maiaua a crescut, se începe amestecarea cu coada unei linguri de lemn, adăugîndu-se cîte puțină apă călduță şi sarea necesară. Se frămîntă bine cu mîna, pînă se obține un aluat de consistență medie; dacă aluatul este prea tare, se mai poate adăuga puțină apă. După frămîntare, aluatul se netezeşte pe deasupra (se poate şi unge pe deasupra cu grăsime), se acoperă şi se ține la loc cald pînă creşte bine. Aluatul crescut se împarte în formele de copt unse şi încălzite puțin şi se lasă să mai crească, după care se unge cu apă pe deasupra şi se introduce în cuptorul bine încălzit.

Pîinea se pune la copt în tăvi lungi de cozonac sau în forme rotunde, se coace în funcție de mărimea ei şi de tăria cuptorului, circa 40—60 min, pînă se rumeneşte frumos pe deasupra, fără să se ardă.

În bucătăria rece, mai ales iarna, pîinea nu creşte şi nu poate fi reuşită, decît dacă se prepară într-o încăpere caldă.

358. Pîine cu cartofi

1 kg făină, 1,5 kg cartofi, 50 g drojdie, sare.

Se cerne făina într-un vas. Un sfert din cantitate se amestecă cu drojdia dizolvată în puțină apă călduță, se pune la loc cald, se acoperă şi se lasă pînă se ridică. După ce maiaua a crescut se toarnă în vasul în care s-a cernut făina. Se adaugă cartofii, fierbinți şi dați prin maşina de tocat sau trecuți prin sită, sare şi se frămîntă bine totul (fără să se pună apă). Se acoperă cu un şervet curat şi se lasă într-un loc cald pînă creşte aluatul. între timp, se ung tăvile cu ulei, se presară cu făina, apoi se umplu 3/4 cu aluat şi se mai lasă să crească 20—30 min, după care se introduc în cuptor pentru copt.

359. Pîine cu mălai

Făină, mălai, drojdie, sare.

Din 300 g mălai se fierbe o mămăliguță foarte moale şi se lasă să se răcească. Se adaugă drojdia pregătită ca pentru pîine şi se frămîntă cu adaosul de făină cît cuprinde, ca să obținem o cocă potrivit de moale. Se lasă să crească, apoi se pune în tăvi, se mai lasă să crească şi aici 20—30 min, după care se coace în cuptor 40—50 min. Se serveşte în loc de pîine de grîu, de preferat cu lapte dulce sau cu lapte prins, la unele mîncăruri de varză etc.

360. Pogace cu chimen (fără jumări)

1 kg făină, 300 g unt sau ulei, 1/4 l lapte, 2-3 ouă, 50 g drojdie de bere, 20 g chimen, sare.

Drojdia se dizolvă cu puțin lapte călduț, se adaugă o linguriță de zahăr şi o lingură de făină, după care se lasă într-un loc călduț ca să crească. Separat, într-un castron, se cerne făina şi peste ea se toarnă restul de lapte, ouă, chimen pisat fin, sare, drojdia plămădită şi se amestecă, frămîntînd bine pînă se încorporează toate componentele. Apoi se lasă, la loc cald, 1—2 ore, pînă ce aluatul începe să crească bine. Aluatul crescut se pune pe o planşetă presărată cu făină şi se întinde cu merdeneaua o foaie groasă de 1 cm care se unge cu unt moale pe toată suprafața şi se împătureşte, după care se repetă operația, de 3—4 ori ca la foitaj, lăsîndu-se aluatul după fiecare împachetare la rece, cîte 15—20 min. La urmă se pune aluatul pe o planşetă presărată cu făină, se întinde o foaie cu grosimea de circa 1 cm şi se taie cu gura unui pahar sau cu o ruletă de tăiat rondele. Formele obținute se ung pe deasupra cu ou bătut, se aşază în tăvi unse cu puțin ulei şi se coc în cuptor la foc potrivit. Se servesc la ceai, bere sau la şpriț.

361. Papanaşi prăjiți

600 g brînză de vaci, 200 g făină, 3 ouă, 100 g zahăr, 2 g bicarbonat de sodiu, sare, 100 ml ulei.

Se stoarce bine brînza de zer, se adaugă 150 g făină, gălbenuşurile, bicarbonatul, sare şi se amestecă bine. La urmă se adaugă albuşurile bătute spumă cu restul de zahăr şi se amestecă uşor. Compoziția se împarte în bucăți care se dau prin făină, se rotunjesc, se turtesc şi se prăjesc în ulei înfierbîntat. După ce sînt gata, se țin 10—15 min în cuptor cu uşa deschisă, într-o tavă pusă pe o cărămidă sau pe alt suport.

Se servesc presărați cu zahăr şi cu smîntînă pe deasupra.

362. Papanaşi fierți

600 g brînză, 200 g făină, 4 gălbenuşuri, 2 albuşuri, 100 g unt, 100 g griş, 50 g zahăr, 250 g smîntînă.

Se trece brînză de vaci prin sită sau se freacă bine să se omogenizeze. Se adaugă 3 părți făină (150 g), grişul, gălbenuşurile, albuşurile bătute spumă şi se amestecă totul. Compoziția se împarte în bucăți mici care se se pun pe o planşetă presărată cu făină, apoi li se dă o formă rotundă şi turtită, după care se dau prin făină şi se fierb în apă multă clocotită, cu sare. Papanaşii sînt gata cînd se ridică deasupra apei, dar se mai dau în cîteva

clocote. Se scot cu o spumieră, fără să se sfărîme. Se opăresc cu unt fierbinte şi se servesc calzi cu smîntînă.

O condiție esențială pentru reuşita papanaşilor este ca brînza să fie proaspătă şi fără zer. Înainte de a fi puşi la fiert, se face proba cu un papanaş, care se pune la fiert în apă clocotită. Dacă se ridică deasupra şi este prea moale, se mai adaugă în compoziție un gălbenuş şi puțină făină. În timpul fiertului, se scutură oala să nu se prindă papanaşii de fund. În nici un caz nu se amestecă în oală căci se sfărîmă papanaşii.

363. Brînzoaice

1/2 kg făină, 2 ouă, 100 g unt, 1/4 l lapte, 20 g drojdie, 100 g zahăr, 300 g brînză de vaci, 2 ouă, 1 plic zahăr vanilat, coajă de lămîie rasă, sare, 1 lingură de griş.

Se cerne făina într-un vas, se adaugă drojdia dizolvată cu puțin lapte călduț, o linguriță de zahăr şi una de făină şi se pune la dospit. După dospire se adaugă gălbenuşurile frecate cu zahăr, untul topit, zahărul vanilat, coaja de lămîie rasă, puțină sare, se amestecă, se frămîntă bine, se acoperă şi se pune la crescut într-un loc cald. După ce aluatul a crescut bine, se ia o parte din el, din care se întinde, pe o planşetă unsă cu ulei, o foaie groasă cam de 1 cm, din care se taie pătrate cu latura de 10 cm. În mijlocul fiecărui pătrat se pune cîte o lingură de umplutură preparată din brînză amestecată cu 2 ouă şi cu o lingură de griş. Apoi se dă forma brînzoaicelor, lipindu-se colțurile opuse ale pătratelor de aluat cîte două în diagonală, se ung cu unt sau cu ou, se aşază în tava unsă cu ulei şi se introduc în cuptorul încins potrivit.

Cînd sînt frumos rumenite se scot din cuptor, se presară cu zahăr vanilat şi se servesc calde.

364. Brînzoaice cu brînză de oi, prăjite

1/2 kg făină, 50 g unt, 1 pahar de lapte, 200-300 g brînză de oi, 2 gălbenuşuri, 20 g drojdie, 250 ml ulei pentru prăjit, sare.

Din făină, drojdie, lapte şi unt se prepară o cocă la fel ca în rețeta 363. Cînd coca a crescut se întinde o foaie groasă de 1 cm şi se taie în pătrate cu latura de 5—6 cm. La mijlocul fiecărui pătrat se pune cîte o linguriță de brînză frămîntată cu 2 linguri de făină şi cu 2 gălbenuşuri, după care colțurile opuse se lipesc. Brînzoaicele astfei pregătite se mai lasă la crescut (la dospit), după care se ung cu unt sau cu ou bătut şi se prăjesc în ulei, sau se introduc în cuptor, la copt. Se servesc calde.

365. Alivancă

600 g brînză de vaci, 60 g unt, 50 g smîntînă, 4 ouă, 100 g mălai, 50 g făină, sare, unt pentru uns tava.

Se freacă untul moale cu sare, se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul, apoi brînză de vaci, smîntîna, făina şi mălaiul. După ce s-a omogenizat bine compoziția, se adaugă albuşurile bătute spumă. Se unge o tavă cu unt, se toarnă în ea compoziția şi se introduce în cuptor. Se coace 40—50 min şi cînd s-a rumenit frumos este gata. Se serveşte foarte fierbinte, cu smîntînă îndulcită.

366. Balmuş ciobănesc

400 g smîntînă, 400 g brînză de oi, 200 g unt, 100 g caş uscat, 300 g mălai.

Din smîntînă, unt şi mălai se prepară mămăligă. Apoi într-o tavă se pune un strat din mămăligă, peste care se presară brînză rasă sau sfărîmată, după care se acoperă cu restul de mămăligă, iar deasupra se presară cu caşul ras. Se pune la copt în cuptor, şi se ţine pînă se rumeneşte. Se serveşte cald.

367. Mălai cu brînză de vaci

500 g mălai, 200 g făină de grîu, 1 l lapte, 100 g unt, 20-30 g drojdie, 100 g smîntînă, 100 g zahăr, sare, 2-3 ouă, coajă de lămîie rasă, 300-400 g brînză de vaci.

Se opăreşte mălaiul cernut cu laptele fierbinte, adăugîndu-se puţină sare şi zahărul. Cînd s-a răcit, se adaugă drojdia dizolvată cu puţin lapte călduţ, făina de grîu, ouăle, untul topit şi coaja de lămîie rasă. Se amestecă totul şi se lasă la dospit într-un loc călduţ, 2—3 ore. Compoziţia trebuie să fie ca un terci mai gros. Dacă este prea groasă, se subţiază cu lapte. După ce a dospit se adaugă în compoziţie brînza proaspătă şi bine scursă de zer. Apoi se pune într-o tavă unsă cu unt, se introduce în cuptorul bine încins şi se coace pînă se rumeneşte frumos.

Se serveşte cu smîntînă sau cu iaurt.

368. Iofcă cu brînză de oi

400 g făină, 2-3 ouă, 300 g brînză de oi, 100 g unt.

Coca se prepară ca în reţeta 377, dar cu mai multe ouă. După ce s-a întins foaia, se lasă cîteva minute să se usuce însă nu complet, căci nu se mai poate tăia. Apoi se taie în pătrăţele sau în diferite alte forme, care se fierb în apă clocotită cu puţină sare, 10 min, după care se strecoară, se clătesc cu apă rece şi se pun într-un castron. Se adaugă untul topit, brînză rasă, se amestecă şi se pun într-o tavă unsă sau în căpăcele şi se introduc în cuptor. Se mai pot presăra cu caşcaval ras pe deasupra. Se serveşte fierbinte.

369. Caşcaval la capac

Pentru o persoană: ***60-80 g caşcaval, 20 g unt.***

Caşcavalul se taie în cuburi şi se pune la prăjit în căpăcele cu unt sau ulei bine încins. După ce s-a prăjit pe o parte, se întoarce pe partea cealaltă, şi se introduce la cuptor 3—4 min, sau se lasă pe plită pînă se rumeneşte. Se serveşte imediat.

370. Caşcaval sau altă brînză la tigaie, cu ou

Pentru două persoane: ***120-150 g caşcaval, 2-3 ouă, 50 g unt, piper după gust.***

Într-o tigaie se încălzeşte untul, se pune caşcavalul tăiat în cuburi şi după ce s-a prăjit pe o parte se întoarce pe partea cealaltă, apoi peste acesta se sparg ouăle ochiuri şi se introduce tigaia la cuptor pînă ce ochiurile sînt gata.

371. Papară cu mămăligă şi brînză

1 1/2 l apă, 1/2 kg mălai, sare, 300-400 g brînză de orice fel, 4-5 ouă fierte, 150 g unt, 50 g caşcaval.

Se face o mămăligă mai moale. Jumătate din ea se aşază sub formă de strat într-o tavă unsă cu unt, apoi se pune un strat de brînză, felii de ouă fierte, feliuțe de unt şi se acoperă cu restul de mămăligă. Se stropeşte cu unt, se presară cu caşcaval şi se introduce în cuptorul bine încins. Se lasă la copt pînă se rumeneşte. Se serveşte caldă.

372. Papară de franzelă cu brînză de vaci

500 g felii de franzelă, 1/2 kg brînză de vaci, 4-6 ouă, 1 l lapte, 2 linguri unt.

Se taie franzela felii, se înmoaie bine în lapte bătut cu două ouă şi se aşază într-o cratiță sau într-o formă unsă cu unt, un strat de franzelă, un strat brînză frecată cu restul de ouă şi potrivită de sare, apoi iar un strat de franzelă. Ultimul strat trebuie să fie din brînză. Deasupra se toarnă restul de lapte rămas de la muiatul franzelei. înainte de a se introduce în cuptor, se pun deasupra bucăți de unt, apoi se lasă la copt pînă se rumeneşte. După preferință se poate adăuga, în compoziția de lapte, zahăr şi coajă de lămîie rasă.

373. Macaroane sau alte paste făinoase cu brînză

400 g macaroane, 300 g brînză de oi, 100 g unt.

Dacă brînza este sărată, nu se mai pune sare în apa în care se fierb macaroanele.

Macaroanele se pun la fiert cu jumătate de oră înainte de masă. După ce sînt fierte, se țin în apa în care au fiert (fără să mai fiarbă), pînă la servire. În momentul servirii se strecoară, se opăresc cu unt înfierbîntat şi se amestecă sau se presară cu brînză rasă. Se servesc fierbinți.

374. Macaroane gratinate

500 g macaroane, 100 g unt, 300 g brînză, 100 g făină, 1/4 l lapte, 50 g caşcaval, 3-4 ouă, pesmet, sare şi eventual zahăr.

Se fierb macaroanele în apă clocotită cu puțină sare (într-un vas mai mare, cu 3 l de apă), după care se scurg, se clătesc cu apă rece şi se pun într-o cratiță. Între timp, se prepară un sos alb gros, din făină, lapte şi jumătate din unt (v. rețeta 174). În acest sos se pun macaroanele fierte, ouăle, brînză rasă, apoi se amestecă, se potrivesc de sare, eventual şi de zahăr şi se pun în tavă, se nivelează şi se presară cu caşcaval ras. Se stropesc cu restul de unt topit şi se introduc în cuptor pînă se rumenesc.

375. Găluşte din brînză de vaci

300-400 g brînză de vaci, 3-4 ouă, 100 g unt, 100 g făină, 50 g griş, sare.

Se freacă bine gălbenuşurile cu sare, se adaugă treptat brînza, făina, grişul şi la urmă albuşurile bătute spumă, se amestecă uşor şi în acest moment se şi pun la fiert în apă clocotită cu sare, într-o cratiță largă şi cu apă multă, pentru ca să nu stea una peste alta. Găluştele se formează cu o linguriță înmuiată de fiecare dată în apă clocotită. După primul clocot se

micşorează focul, ca să fiarbă găluştele domol 10 min. Se scot apoi găluştele cu spumiera într-o cratiță cu unt încălzit, după care se mai țin 5—10 min în cuptor la foc mic.

Se pot servi ca felul doi, cu sau fără zahăr.

376. Mămăliguță cu brînză şi ouă la cuptor

1 1/2 l apă, 1/2 kg mălai, sare, 300 g brînză de orice fel, 5-6 ouă, 100 g unt.

Se face o mămăligă moale (pripită). O parte din ea se toarnă sub formă de strat într-o formă unsă, apoi se pune un strat de brînză sfărîmată sau felii, se acoperă cu restul de mămăligă şi se introduce la cuptor pentru 20 min. După ce se scoate din cuptor, cu dosul unui polonic înmuiat în unt topit se apasă din loc în loc făcînd atîtea adîncituri în mămăliguță cîte ouă avem. În aceste adîncituri se pune unt şi apoi se sparge cîte un ou în fiecare, după care se introduce din nou în cuptor pentru cîteva minute, pînă se întăresc albuşurile. Se serveşte direct la masă în vasul în care s-a pregătit.

Mămăliga obişnuită sau pripită se prepară după cum se arată în continuare.

Mămăligă obişnuită. 300 g mălai, 1 linguriță rasă de sare, 1 l de apă. Într-un ceaun sau într-o oală de circa 2—3 l se pune apa cu sarea şi se lasă pe foc. Cînd începe să clocotească se presară cu puțin mălai, cît să se facă un terci subțire, după care se adaugă restul de mălai şi se lasă să fiarbă 15—20 min. Apoi cu ajutorul unui făcăleț sau al unei linguri de lemn se separă grămada de mălai în două, se mai lasă să fiarbă 5—6 min, după care se amestecă bine (cu făcălețul, lingura de lemn sau telul) pînă dispar toate cocoloaşele, circa 10—20 min, la foc potrivit. Apoi mămăliga se adună cu o lingură de lemn şi se mai lasă pe foc pînă ce se răscoace (circa 2—3 min) şi începe să se umfle, după care se răstoarnă pe un fund de lemn sau într-o farfurie.

Mămăligă pripită. Se iau aceleaşi cantități de mălai, apă şi sare ca la mămăliga obişnuită, iar dacă se foloseşte mălai grişat se adaugă în plus 1/2 pahar de apă.

Cînd apa dă în clocot, se toarnă mălaiul sub formă de ploaie şi se amestecă 15—20 min pe foc domol, pînă se răscoace bine. Se adună apoi cu o lingură la mijloc şi se răstoarnă pe un fund de lemn sau într-o farfurie. Mămăliga se poate lăsa şi în vasul în care a fost preparată, însă ca să nu facă coajă se pun deasupra cîteva bucățele de unt, iar ca să țină caldă, vasul cu mămăligă se ține în alt vas cu apă fierbinte pe plită, pînă se serveşte.

377. Cocă pentru colțunaşi

400 g făină, 1 ou, apă, sare.

Se cerne făina pe o planşetă, se adaugă oul şi puțină apă şi se amestecă cu vîrful unui cuțit pînă se încorporează toată făina. Dacă este nevoie, se mai adaugă puțină apă. Coca obişnuită se frămîntă cu mîna pînă nu se mai lipeşte de degete şi nici de planşetă. Dacă coca este prea moale sau lipicioasă, se mai adaugă puțină făină. Cînd este gata, se întinde pe o planşetă presărată cu făină o foaie subțire care se taie în pătrate de 5—6 cm sau se decupează discuri cu un pahar sau cu o formă specială din tablă sau din material plastic. La mijlocul acestora se pune umplutura respectivă, iar

marginile se lipesc, dîndu-li-se formă triunghiulară, respectiv de semilună etc. Trebuie să se lucreze repede, altfel se usucă coca şi nu se mai pot lipi marginile. Colţunaşii obţinuţi se fierb circa 10—15 min în apă cu sare. În coca pentru colţunaşi nu se pun ouă multe, deoarece ouăle întăresc coca şi împiedică lipirea marginilor.

Se pot adăuga la cocă 20—30 g ulei sau unt topit, sau 50 g cartofi fierţi şi daţi prin răzătoare.

378. Cocă pentru tăiţei

400 g făină, 2 gălbenuşuri.

Din această cantitate de făină şi gălbenuşuri se prepară o cocă la fel ca în reţeta precedentă. După ce s-a întins foaia, se lasă cîteva minute să se usuce, însă nu complet, căci altfel nu se mai poate tăia bine, după care se rulează şi se taie şuviţe lungi şi subţiri care se fierb în apă clocotită cu sare timp de 10 min. Apoi se scurg, se clătesc cu apă rece, se scutură bine de apă şi se folosesc la o serie de preparate, după cum se va vedea în continuare.

379. Colţunaşi cu brînză de vaci şi smîntînă

Pentru cocă: ***400 g făină, 1 ou.***

Pentru umplutură: ***300 g brînză de vaci, 2 gălbenuşuri, 100 g unt pentru uns colţunaşii, sare, smîntînă.***

Se prepară coca ca în reţeta 377 şi după ce se împarte foaia în pătrate sau discuri, acestea se umplu cu brînză de vaci, bine scursă de zer, amestecată cu gălbenuşuri, sare şi, după gust, cu puţin zahăr, după care colţunaşii se pun la fiert în apă clocotită cu sare. Se fierb în apă multă, într-o cratiţă largă cu capac, 10—15 min. După ce s-au pus colţunaşii la fiert în apă clocotită, imediat se amestecă cu o lingură din lemn sau cu o lopăţică, ca să nu se lipească între ei, apoi se scutură cratiţa ca să nu se lipească de fund, se acoperă cu un capac. Din momentul în care colţunaşii s-au ridicat deasupra apei, se mai ţin la fiert 5—6 min. Se strecoară apoi prin strecurătoare, se limpezesc cu apă caldă, se scurg bine, se opăresc cu unt fierbinte şi se servesc cu smîntînă proaspătă.

380. Colţunaşi cu brînză telemea

Pentru cocă: ***400 g făină, 1 ou.***

Pentru umplutură: ***200 g brînză, 200 g cartofi fierţi, 2 gălbenuşuri, sare, 100 g unt pentru uns colţunaşii.***

Cartofii fierţi se trec împreună cu brînza prin sită sau se dau prin maşina de tocat, se adaugă gălbenuşurile, se amestecă şi se umplu pătratele de cocă. Mai departe se procedează ca în reţeta precedentă, coca preparîndu-se după reţeta 377. Cînd colţunaşii sînt fierţi, se opăresc cu unt încălzit şi se servesc fierbinţi.

381. Colţunaşi umpluţi cu varză călită

1 kg varză murată, 200 ml ulei, 200 g ceapă, sare, piper.

Se taie varza cît se poate de subţire, după ce s-au scos în prealabil fibrele groase, se stoarce bine şi se adaugă jumătate din ceapa călită în ulei.

Se călesc apoi împreună pînă se înmoaie varza. După ce s-a răcit se umplu cu varză pătratele tăiate din foaia de colțunaşi, se lipesc şi se pun la fiert. Se servesc ca un fel de mîncare, presărate cu restul de ceapă călită. (Coca se prepară după rețeta 377).

382. Colțunaşi cu vişine

1/2 kg vişine fără sîmburi, 100 g unt, 50 g zahăr.

Pentru cocă: ***400-500 g făină, 1 ou, apă.***

Se curăță vişinele de sîmburi (zeama se păstrează), se presară cu zahăr şi se lasă să stea cîteva minute, după care se scurg de zeamă, se adaugă scorțişoară pisată şi se umplu cu ele pătratele decupate din foaia de colțunaşi pregătită la fel ca în rețeta 377. Zeama strînsă de la vişine se dă uşor într-un clocot, se adaugă unt şi se toarnă peste colțunaşii fierți.

383. Colțunaşi cu brînză telemea şi cartofi

Pentru cocă: ***600 g făină, 15-20 g drojdie, 40 g unt, 50 g zahăr, 200 ml lapte, 1 ou, sare.***

Pentru umplutură: ***200 g brînză telemea, 200 g cartofi, 2 ouă, piper. 150 ml ulei.***

Se cerne făina într-un vas încălzit, se adaugă drojdia dizolvată în lapte călduț, zahărul, sare, oul şi untul topit. Se amestecă cu o lingură, iar după ce s-a încorporat făina se frămîntă cu mîna şi se pune aluatul la dospit, la loc călduț, 1—2 ore (timpul dospitului este în funcție de drojdie). Între timp, se pregăteşte umplutura: se trec prin maşina de tocat cartofii fierți împreună cu brînza telemea, se adaugă ouă, piper, se amestecă bine şi se umplu pătratele tăiate din foaia pregătită din coca obținută, după ce a dospit. Se îndoaie cu un cuțit marginile şi se lipesc una peste alta. Colțunaşii umpluți se mai lasă la dospit, după care fie se prăjesc în ulei, fie se coc la cuptor, unşi cu ou bătut şi puşi într-o tavă unsă cu unt sau cu ulei.

384. Colțunaşi cu umplutură de ciuperci

Pentru umplutură: ***600 g ciuperci proaspete. Coca se prepară ca în rețeta 377.***

Ciupercile se curăță, se spală în multe ape şi se taie cît se poate de mărunt, după care se călesc în ulei încins cu ceapă tăiată mărunt şi rumenită puțin. Se adaugă sare şi piper după gust, iar cînd au scăzut şi nu mai lasă apă, se adaugă un ou şi cu compoziția respectivă se umplu colțunaşii. Mai departe se procedează ca în rețeta precedentă.

385. Raviole cu spanac

Pătratele decupate din cocă preparată ca pentru colțunaşi se umplu cu piure de spanac (v. rețeta 870), se lipesc marginile şi raviolele se fierb într-un vas cu apă multă şi cu sare, timp de 10 min, după care se scurg, se pun într-o tavă unsă cu unt, se toarnă peste ele sos tomat (v. rețeta 197), se presară cu caşcaval ras şi se introduc în cuptor unde se țin pînă se rumenesc, stropindu-se cu unt fierbinte.

386. Tăițe i cu brînză telemea

400 g făină, 2-3 ouă, 300 g brînză, 150 g unt, sare.

Tăițeii se pregătesc ca în rețeta 378. După ce au fiert şi au fost strecurați sub jet de apă rece, se încălzesc într-o cratiță cu unt, se adaugă brînza rasă şi se servesc foarte fierbinți şi presărați cu brînză rasă deasupra. În loc de tăiței se poate folosi şi fidea.

387. Tăiței cu brînză de vaci

Se pregătesc ca în rețeta precedentă, înlocuindu-se brînză telemea cu brînză dulce de vaci, adăugîndu-se şi zahăr, după gust. În loc de tăiței se poate folosi fidea.

388. Tăiței cu varză dulce sau acră

Tăițeii se prepară ca în rețeta 378, iar varza dacă este dulce, ca în rețeta 379, iar dacă se foloseşte varză murată, ca în rețeta 877. Cînd varza s-a răcit, se adaugă tăițeii fierți, sare şi piper după gust, se amestecă şi se introduc la cuptor pentru 20—30 min.

Se servesc fierbinți.

389. Tăiței cu nuci

Tăițeii pregătiți şi fierți conform rețetei 378 se scurg, apoi se adaugă 200 g nuci rîşnite (pentru 6 porții), 100 g zahăr, 1 g scorțişoară şi 100 g unt topit, după care se amestecă totul.

390. Tăiței cu mac

Se prepară ca rețeta precedentă, înlocuindu-se nucile cu mac. Pentru aceeaşi cantitate, se pun la opărit 200 g mac, apoi se scurge macul şi se freacă într-un castron, după care se adaugă la tăițeii fierți împreună cu 100 g zahăr, 150 g unt topit şi puțină sare.

391. Tăiței sau paste făinoase cu lapte

250-300 g tăiței, 1 l lapte, zahăr, sare, 1 plic zahăr vanilat, scorțişoară pisată, coajă de lămîie.

Tăițeii, preparați după rețeta 378 sau procurați din comerț, se pun la fiert în lapte clocotit cu puțină sare, zahăr şi mirodenii după gust. Se fierb 10 min, după care se servesc calzi sau reci, presărați pe deasupra cu scorțişoară pisată.

392. Tăiței sau paste făinoase cu pesmet

300-400 g tăiței sau fidea, 200-300 g zahăr, 150 g unt, 100 g pesmet alb, scorțişoară, sare, 1 plic zahăr vanilat.

Tăițeii pot fi înlocuiți cu orice fel de paste făinoase. Se fierb în apă clocotită cu sare, apoi se strecoară şi se clătesc cu apă caldă ca să se îndepărteze amidonul, fără însă a se răci. După ce s-au scurs bine, se pun într-o cratiță, se amestecă cu pesmetul prăjit în unt, cu zahăr, zahăr vanilat sau scorțişoară, după gust. Pesmetul se prăjeşte în felul următor: se pune o crăticioară cu unt pe plită, şi cînd untul s-a încins bine se toarnă pesmetul,

se amestecă repede şi se prăjeşte pînă capătă o culoare aurie, după care se toarnă peste macaroane sau tăiţei şi se amestecă.

393. Macaroane, tăiței sau fidea cu sos de roşii

Macaroanele sau tăiţeii, după ce se fierb, se strecoară, se clătesc cu apă caldă ca să se îndepărteze amidonul, se pun într-o cratiţă cu unt înfierbîntat şi se amestecă, după care se acoperă şi se țin la cald. Între timp, se prepară sos de roşii ca în reţeta 197, se toarnă peste macaroanele fierbinţi şi se amestecă. Se servesc fierbinţi, presărate, după preferinţă, cu caşcaval, sau cu brînză rasă pe deasupra.

394. Macaroane cu ciuperci şi sos tomat

250-400 g macaroane, 200 g ciuperci, 100 g caşcaval, 100 g unt, 500 g roşii sau 50 g bulion de roşii, sare, piper.

Se fierb macaroanele în apă multă cu sare. Cînd sînt gata se scurg, se limpezesc cu apă caldă şi se pun într-o cratiţă cu unt încălzit. Separat se căleşte în ulei ceapa tăiată mărunt, se adaugă ciupercile curăţate, spălate şi tăiate felii foarte subţiri şi se călesc împreună pînă scade apa lăsată de ele. Se adaugă fie sos tomat, fie roşiile fierte date prin strecurătoare sau bulion de roşii subţiat cu 1 pahar de apă. Se potriveşte sosul de sare şi piper, se lasă să dea în cîteva clocote, după care se răstoarnă peste macaroane şi se amestecă. Se servesc fierbinţi, cu caşcaval, sau cu altă brînză rasă.

395. Gogoşele de cocă rapide

2-3 ouă, 100 g făină, 1/4 l lapte, 30 g zahăr, sare, ulei pentru prăjit.

Se sparg ouăle într-un castron şi se freacă cu sare şi zahăr, apoi se adaugă, treptat, făina şi laptele. Se amestecă bine pînă se face coca omogenă şi ceva mai groasă decît aluatul de clătite. Se prăjesc pe ambele părţi pînă se rumenesc, punînd cîte o jumătate de lingură în tigaia cu ulei încins. Se servesc calde cu soteuri de legume.

396. Frigănele de franzelă

400 g franzelă, 3 ouă, 1/2 l lapte, ulei pentru prăjit.

Franzela de o zi sau două se taie în felii de circa 1 cm grosime, acestea se curăţă de coajă şi li se dă o formă rotundă, pătrată sau triunghiulară. Feliile se înmoaie în lapte fără să se zdrobească, se scurg, se trec prin ouă bătute şi imediat se pun la prăjit în ulei încins. Se prăjesc pe ambele părţi pînă se rumenesc.

Se pot servi cu orice fel de garnitură de legume sub formă de sote sau piure.

397. Frigănele de mămăligă

Se prepară o mămăligă obişnuită, se răstoarnă pe un fund de lemn, se lasă să se răcească, după care se taie în felii groase de 1 cm, care se prăjesc în ulei sau în unt înfierbîntat, rumenindu-se pe ambele părţi. Se servesc ca garnitură la fasole bătută, la mazăre bătută etc.

398. Mîncare de prune uscate

Pentru 6 porții: ***600 g prune, 100 g zahăr, 50 g făină, 100 ml ulei.***

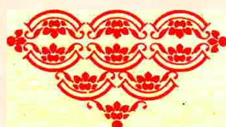
Se lasă prunele în apă călduță 2—3 ore, să se înmoaie, după care se spală bine şi se pun la fiert într-o cratiță. Cînd prunele sînt aproape fierte se adaugă sosul de zahăr pregătit astfel: se pune într-o cratiță uleiul şi făina, amestecînd pînă se încinge, se adaugă zahărul şi se amestecă în continuare pînă ce începe să se înroşească, după care se stinge cu zeama de la fiertul prunelor. Se lasă să fiarbă pînă se formează sosul care se adaugă la prunele fierte şi se mai dă mîncarea în fiert 5—6 min. Se serveşte rece.

399. Mîncare de gutui

Pentru 6 porții: ***1,5-2 kg gutui, 200 g zahăr, 100 ml ulei, 50 g făină, 100 ml vin.***

Gutuile nu se curăță de coajă, ci numai se spală bine şi se şterg cu un şervet de bucătărie. Se taie apoi în sferturi, se scot cu cuțitul porțiunile tari (pietroase) şi sîmburii, după care se mai taie în felii potrivite, ca cele de portocale.

Se trec feliile pe rînd prin făină şi tot pe rînd se prăjesc în ulei bine înfierbîntat, scoțîndu-se în alt vas. În uleiul rămas se pun restul de făină şi zahărul, se amestecă, pe foc, pînă ce zahărul începe să se caramelizeze, se stinge cu 100 ml vin şi 200—300 ml apă şi se amestecă pînă se dizolvă totul şi dă în cîteva clocote, după care se răstoarnă peste gutuile prăjite şi se mai lasă să fiarbă cîteva minute. Se serveşte caldă sau rece.





8. PREPARATE DIN PEŞTE, RACI, MELCI ŞI SCOICI

Peştele pentru consum poate fi proaspăt, congelat, marinat, sărat sau afumat. Pentru a nu produce intoxicații grave, înainte de a fi preparat şi consumat, peştele, de orice fel, se examinează cu multă atenție. La orice suspiciune, peştele nu se mai consumă, indiferent cum am dori să-l preparăm.

Examinarea se face mai întîi cu ajutorul mirosului. Peştele proaspăt se examinează şi cu ajutorul pipăitului; el trebuie să fie tare la pipăit, să aibă ochii limpezi, branhiile roşii şi solzii lucioşi: apăsînd cu degetul, urma făcută trebuie să dispară treptat, iar dacă aceasta nu se întîmplă, înseamnă că pestele este prea vechi si nu se mai poate folosi pentru preparat.

Peştele congelat, înainte de a fi examinat şi apoi preparat, trebuie mai întîi lăsat să se decongeleze lent, la temperatura camerei, fără să fie ținut la căldură sau în apă caldă.

După decongelare se examinează dacă nu cumva a fost congelat prea vechi sau cu început de alterare.

Peştele proaspăt şi cel decongelat, după ce a fost examinat aşa cum am arătat anterior, se curăță mai întîi de solzi, apoi se spintecă pe burtă de la coadă la cap, se scot intestinele cu atenție ca să nu se spargă fierea, după care se scot branhiile, iar la cap se scoate şi osul amar care se află între cap şi corp (spre ceafă). Peştele mic, sub 200 g, nu se spintecă pe burtă, intestinele scoțîndu-se după ce se scot branhiile, apăsînd pe burtă şi trăgînd de ele afară prin golul lăsat de branhii.

Peştele mic se poate prepara mai uşor şi păstrează un aspect mai frumos.

Peştele mai mare, pentru a fi mai uşor pătruns la fiert sau la prăjit se taie în bucăți sau se crestează oblic în cîteva locuri pe o parte. Pentru fript la grătar, peştele mai mare de 200—300 g sau 500 g se spintecă în două. După ce a fost curățat de solzi, spintecat şi golit de intestine, peştele se spală foarte repede sub jet de apă rece. El nu trebuie ținut în apă căci pierde din gust, fiindcă apa pătrunde în carne şi dizolvă substanțele nutritive pe care le conține. Un astfel de peşte îmbibat cu apă se prepară mai greu, în special la prăjit sau la grătar.

Peştele spălat se lasă pe un grătar ca să se scurgă de apă, apoi se usucă cu un prosop curat. Pentru a face ca peştele să fie mai gustos şi ca să nu se sfărîme uşor, se unge cu zeamă de lămîie sau cu puțină sare de lămîie dizolvată în apă, apoi se sărează şi se lasă timp de 30—50 min, după care se prepară fiert, prăjit sau la grătar.

400. Peşte rasol (rețeta de bază)

La 1 kg de peşte (crap, lin, ştiucă, şalău sau orice fel de peşte proaspăt sau congelat) se pun la fiert următoarele componente: ***100 g morcovi, 1 ceapă, 1-2 rădăcini de pătrunjel, toate tăiate felii, cîteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, sare şi oțet după gust.***

Într-un vas a cărui mărime trebuie să fie aleasă în funcție de cea a peştelui, se pune la fiert 1 l de apă în care se adaugă legumele tăiate în bucăți, foaia de dafin, boabele de piper şi sare (dacă nu s-a sărat din timp peştele). Cînd legumele sînt aproape fierte se adaugă oțet sau zeamă de lămîie şi peştele care trebuie să fie complet acoperit de lichid şi se continuă fierberea aproximativ 10—14 min. Durata de fierbere variază în funcție de mărimea peştelui. Peştele se lasă în lichidul în care a fiert pînă la servire. Se serveşte cu legume şi cu cartofi fierți natur. Dacă se consumă cald se serveşte cu unt, iar dacă se consumă rece, se serveşte cu zeamă de lămîie şi cu ulei.

401. Peşte rasol cu legume

Peştele se pune la fiert la fel ca în rețeta anterioară, cu atîta apă cît este nevoie să-l acopere, altfel, apa de prisos dizolvă substanțele nutritive şi diminuează gustul peştelui. După ce peştele a fost pus la fiert în vasul cu legumele aproape fierte, se mai adaugă după apreciere sare, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper, 1 lingură de zeamă de lămîie sau 2 linguri de oțet. După ce s-a fiert cam 12—15 min, se ia vasul de pe foc, iar peştele se lasă în lichidul în care a fiert pînă la servire. Se poate servi atît cald cît şi rece. În cazul în care se serveşte cald, vasul cu peşte se ține la un loc cu sursa de căldură.

Garnitura la peştele rasol o constituie chiar legumele cu care acesta a fiert şi cartofii tăiați în cubulețe şi fierți natur cu cîteva minute înainte de servire. Legumele se stropesc cu unt fierbinte şi se presară cu verdeață tăiată mărunt, iar pe fiecare porție de peşte se pune cîte o felie de lămîie. Lichidul în care a fiert peştele se strecoară, se drege cu zeamă de lămîie sau cu oțet, ulei, sare şi piper după gust şi se serveşte la masă în ceşti sau în sosieră, o dată cu peştele. Rasolul se poate servi şi cu diferite sosuri sau cu mujdei de usturoi dizolvat cu lichid în care a fiert peştele. De asemenea, se poate servi şi cu maioneză.

402. Peşte prăjit (rețetă de bază)

Peşte, sare, lapte, făină, ulei şi eventual lămîie.

Se curăță peştele de solzi, se scot intestinele şi se spală sub jet de apă la robinet. Se zvîntă bine peştele cu un prosop curat, se taie capul şi se dă la o parte (se va folosi pentru ciorbă), iar corpul se taie în felii (bucăți). Dacă peştele este mare, feliile tranşate se crestează la suprafață cu un cuțit bine ascuțit. Se sărează bucățile şi se lasă să stea 30—40 min, după care se şterg cu un şervet uscat, se ung cu lapte, se trec prin făină amestecată cu boia de ardei dulce şi se prăjesc imediat în ulei încins (într-o tigaie adîncă), pe ambele părți, pînă se rumenesc frumos.

Peştele se va prăji frumos şi va avea gust mai bun dacă feliile crude se ung cu zeamă de lămîie sau dacă în laptele cu care se ung feliile se adaugă un ou crud bătut, după care se trec prin făină.

Culoarea peştelui prăjit trebuie să fie galbenă-aurie. Dacă uleiul nu este bine încins, peştele fierbe în loc să se prăjească, pierzînd din gust şi aspect. După ce peştele s-a prăjit, se trage tigaia de pe foc iute şi se lasă pe foc mai slab să se pătrundă înăuntru fără să se pîrlească pe dinafară.

Peştele care nu este bine prăjit dăunează sănătății.

Se serveşte cald sau rece, cu cartofi fierți natur şi cu felii de lămîie. Peştele servit cald se stropeşte cu unt topit.

403. File de peşte pane

Peştele (şalău, somn, cod, morun, nisetru) curățat, spălat şi zvîntat, se taie în felii, apoi se înlătură oasele. Se sărează, se piperează şi se dă prin făină, ou bătut şi prin pesmet, după care se prăjeşte în ulei bine înfierbîntat, pînă se rumeneşte frumos pe ambele părți. Se serveşte cald cu cartofi fierți natur, stropiți cu unt topit şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt, peste fiecare fileu punîndu-se cîte o felie de lămîie.

Se poate servi cu maioneză sau cu diferite sosuri adecvate.

404. Peşte la grătar

Peşte, sare, ulei, zeamă de lămîie şi garnitură de cartofi.

Peştele curățat, spălat, zvîntat şi dacă este mare tăiat în două pe lungime se sărează şi se lasă să stea cam 20—30 min. Apoi se şterge cu un şervet şi se unge cu ulei pe ambele părți. Se aşază pe grătar bine încins, altfel peştele se lipeşte de grătar şi la întoarcere se rupe. Peştele se întoarce numai după ce s-a fript bine pe o parte, formînd o crustă rumenită, astfel încît substanțele nutritive să rămînă în el. Se serveşte cald, stropit cu unt, cu felii groase de lămîie şi cu garnitură de cartofi fierți natur stropiți cu unt şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

405. Peşte la grătar cu sos à la grec

Se prepară ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că, după ce peştele este fript, se aşază pe un platou mai adînc şi peste el se toarnă sosul à la grec , pregătit din ***100 ml ulei, 150 ml sifon, 1 lămîie, 1 legătură de pătrunjel verde, piper, sare după gust,*** după cum urmează: se toarnă uleiul într-un castron, se adaugă pătrunjelul tocat, piperul pisat, sare, zeamă de lămîie şi sifonul, şi se bate cu un tel pînă se omogenizează bine. Sosul trebuie să fie picant şi acrişor. Zeama de lămîie poate fi înlocuită cu sare de lămîie dizolvată în apă. La servire se garniseşte cu felii de lămîie.

406. Saramură de peşte

Pentru o porție: ***200-300 g peşte, sare, boia, sau ardei iute.***

Se prepară din peşte mărunt (crap, biban, plătică, caras) sau din burtă de crap, care se frige la grătar sau pe plită presărată cu sare. Burta de crap se frige mai întîi pe partea tăiată apoi şi pe cealaltă. Peştele fript se curăță de arsură şi de sare, apoi se aranjează pe platou. Se pune deasupra ardei iute tăiat mărunt, sau se presară cu boia de ardei şi peste aceasta se toarnă apă fiartă, sau zeama de la fiertul oaselor sau capului de peşte. Se serveşte cald sau rece, cu mămăliguță sau cu pîine.

407. Crap cu usturoi (crap spaniol)

Se aleg crapi mai mari, ca să se poată tăia în felii sau în fileuri, adică: peştele curățat se despică orizontal în două de-a lungul şirei spinării, se

scot oasele mari şi după ce se taie carnea în bucăţi mai mari, se sărează, se ung cu puţin ulei şi se pun pe grătar bine încins. După ce peştele s-a fript pe ambele părţi, se pune într-o tavă şi peste el se toarnă apă clocotită (în cantitate potrivită), se acoperă cu un capac şi se lasă să dea într-un clocot, după care se ia de pe foc şi se lasă cu totul să se răcească bine. Între timp, se curăţă o căpăţînă de usturoi, se pisează, apoi se dizolvă cu zeamă de peşte şi se potriveşte la gust cu sare, piper pisat şi cu oţet. Se serveşte cu mămăliguţă caldă.

408. Aterine sau chilcă prăjită

Aceşti peştişori de mare nu se curăţă de solzi decît li se taie capul şi coada, iar intestinele se înlătură prin apăsarea burţii şi scoaterea lor prin branhii. După aceea, peştişorii se ţin 2—3 ore în apă rece, apoi se zvîntă cu un şervet, se trec prin făină şi se prăjesc în ulei mai mult şi bine încins. Ca să iasă frumos rumeniţi şi să nu se lipească unul de altul, peştii trebuie puşi la prăjit pe rînd, cîte puţini, şi se prăjesc astfel încît să fie acoperiţi cu ulei.

409. Aterine sau chilcă cu ceapă

500 g aterine sărate, 500 g ceapă, 100 g morcovi, 100 ml ulei, oţet.

Aterinele se curăţă cît este posibil de solzi, li se taie capetele, codiţele şi se curăţă de intestine prin apăsarea burţii, apoi se spală în mai multe ape reci, se scurg de apă şi se pun într-un castron. Se adaugă ceapa tăiată foarte subţire, morcovi raşi pe răzătoare, ulei, oţet şi se amestecă. Se aşază pe platou şi se garnisesc cu felii de lămîie sau cu roşii, măsline şi se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

410. Saramură de aterine

Peştişorii, după ce sînt curăţaţi de intestine, spălaţi în apă rece şi bine zvîntaţi cu un şervet, se sărează şi se înşiră pe un beţişor care trece prin urechile lor. În felul acesta se frig mai mulţi deodată, sînt mai uşor de întors şi se frig repede. Nu se lasă să se frigă pînă se rumenesc, ci pînă se auresc. Peste peştele fript se toarnă saramura preparată ca în reţeta 411.

411. Saramură de biban

Bibanul nu se curăţă de solzi, i se scot numai branhiile şi intestinele, în aşa fel ca icrele să rămînă în peşte. Se sărează, se frige pe grătar, pe plită sau pe o tablă pusă pe focul de aragaz şi presărată cu sare de bucătărie (nu prea fină). Se frige peştele pînă se rumeneşte pe ambele părţi, se rad cu un cuţit solzii pîrliţi după care se aşază într-o tavă. Deasupra se toarnă saramură preparată din apă caldă cu sare şi ardei iuţi tăiaţi sau cu boia de ardei şi se lasă pe foc să dea într-un clocot. Se serveşte cu mămăliguţă caldă.

412. Saramură de plătică sau de caracudă

Se prepară la fel ca saramura de biban, reţeta 411.

413. Saramură de stavrizi

Vezi ***Saramură de biban***, rețeta 411.

414. Stavrizi prăjiți

Vezi ***Pește prăjit***, rețeta 402.

415. Calcan rasol

Se taie capul calcanului, care nu se folosește, iar corpul se spintecă, se scot intestinele după care se spală bine cu foarte multă apă rece la robinet. Corpul calcanului se taie în felii fără să se curețe de solzi şi de piele, ca să nu se fărîmițeze la fiert, se spală din nou cu multă apă rece ca să iasă mirosul de mîl; se usucă tamponînd cu un prosop curat, apoi se sărează şi se lasă 10—20 min, după care bucățile se pun la fiert (v. rețeta 400). După ce calcanul a fiert, se poate curăța de solzi şi de piele. Calcanul curățat de piele rămîne alb. Se serveşte cu sos vinegretă, remulad sau cald cu unt topit, felii de lămîie şi cartofi natur presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

416. Calcan prăjit

Calcanul se curăță, se spală şi se taie la fel ca în rețeta anterioară, apoi se sărează, se piperează, se stropeşte cu zeamă de lămîie şi cu puțin ulei şi se lasă să stea 2—3 ore acoperit şi ținut la rece.

Înainte de masă, bucățile de calcan se dau prin făină şi se prăjesc în ulei bine încins. Se serveşte cu cartofi fierți, fierbinți, stropiți cu unt topit şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

417. Caras prăjit

Se curăță carasul de branhii, i se scot intestinele, se spală, se zvîntă, se sărează, apoi se dă prin făină amestecată cu boia roşie de ardei dulce şi se prăjeşte în ulei bine încins. La carasul mare se taie capul şi se aruncă, iar corpul se taie în bucăți.

418. Caracudă prăjită

Caracuda se curăță de solzişori, i se scot branhiile şi intestinele şi se spală bine, apoi se zvîntă, se sărează, se dă prin făină amestecată cu mălai şi se prăjeşte în ulei încins.

419. Peşte oceanic prăjit (cod)

Se prepară la fel ca în rețeta 402, „Peşte prăjit”.

420. Peşte oceanic rasol (cod)

Vezi rețeta 400, „Peşte rasol”.

421. File de peşte oceanic pane

Vezi rețeta 403, „File de peşte pane.”

422. Peşte oceanic la grătar cu sos à la grec

Se prepară la fel ca rețeta 405, „Peşte la grătar cu sos à la grec “.

423. Peşte oceanic cu usturoi (spaniol)

Vezi rețeta 407, „Crap cu usturoi”.

424. Peşte oceanic cu ciuperci (cod)

600 g file de cod sau alt peşte, 300 g ciuperci, 100 g ceapă, 100 ml ulei, 1 lingură făină, 1 lingură bulion, 1 lingură zeamă de lămîie, pătrunjel verde, sare, piper şi 1 ceaşcă de vin.

Peştele se spală, se zvîntă cu un şervet şi se taie în bucăți potrivite, care se ung cu zeamă de lămîie, se sărează, se piperează, se dau prin făină şi se prăjesc în ulei bine înfierbîntat. După ce peştele s-a prăjit, uleiul rămas se scurge, strecurîndu-se într-o crăticioară în care se căleşte ceapa tăiată mărunt. Peste ceapa călită se adaugă ciupercile curățate, spălate şi tăiate felii subțiri şi se călesc împreună pînă scade lichidul lăsat de ciuperci, după care se adaugă bulionul, vinul şi se stinge cu circa 1/2 l apă caldă. Se lasă să fiarbă 5—6 min, după care se adaugă peştele prăjit, se potriveşte de sare şi se mai lasă să fiarbă 5—6 min. Se serveşte cald sau rece, cu pătrunjei tăiat mărunt şi presărat pe deasupra.

425. Cegă rasol

1 kg cegă, 1 ceapă, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 1 morcov, 1 foaie de dafin, sare, cîteva boabe de piper, 1/4 pahar de oțet.

Cega se spală şi se curăță cu un cuțit de solzii de pe spinare şi după ce se scot intestinele se face o crestătură în lungimea şirei spinării, extrăgîndu-se nervul care dacă nu este scos, peştele se deformează în timpul fiertului.

Cega fiind un peşte cu corpul lung se fierbe într-un vas special pentru fiert peşte, ca să nu se deformeze. Se pune întîi la fiert zarzavatul tăiat felii în apă fierbinte, se adaugă condimentele şi după ce acestea sînt aproape fierte se introduce cega şi se fierbe lent 15—20 min. În momentul servirii se scoate cega din zeama în care a fiert şi se mai poate curăța restul de piele cu solzi (se curăță cu ajutorul unei furculițe). Se aşază apoi pe un platou garnisit cu legume şi cu cartofi fierți natur, stropiți cu unt topit şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt. Cega se mai poate servi cu unt proaspăt sau cu sos olandez.

426. Cegă prăjită

Se curăță cega la fel cum s-a arătat în rețeta 425, se taie în felii mai groase care se ung cu zeamă de lămîie, se sărează, se piperează, se dau prin făină şi se prăjesc în ulei amestecat cu unt. Se serveşte fierbinte cu cartofi proaspeți fierți natur peste care se presară pătrunjel verde tăiat mărunt şi se stropeşte cu unt topit. Se serveşte cu sos olandez.

427. Cegă, calcan sau cod gratinat

1/2 kg peşte, 100 g unt, 60 g făină, 1/4 l lapte, sare, piper, 100 g caşcaval ras, 1-2 ouă.

Se curăță peştele şi se pune la fiert cu apă şi sare. După ce a fiert 15—20 min, se lasă în apa în care a fiert pînă se va răci puțin, după care se curăță carnea peştelui de oase. Între timp, se prepară un sos gros din 50 g unt, făină şi lapte. După ce s-a îngroşat bine sosul, se ia la o parte de pe foc şi după ce s-a răcit puțin se adaugă gălbenuşurile, piper pisat şi sare după gust, iar la urmă se amestecă şi cu albuşurile bătute spumă. Cu restul de unt se unge un vas de sticlă rezistent la foc, sau orice formă joasă, în care se pune o parte din compoziția de sos gros, peste acesta se aşază carnea de peşte fiartă şi curățată de oase, iar deasupra se toarnă restul de sos, se presară cu caşcaval ras şi se introduce în cuptor la temperatură potrivită. Se coace pînă se rumeneşte frumos, după care se serveşte la masă în vasul în care s-a copt. Se poate pregăti şi în căpăcele de cîte o porție.

428. Peşte gratinat cu ciuperci

1/2 kg peşte alb (şalău, ştiucă, calcan sau peşte oceanic), 100 g unt, 300 g ciuperci, 50 ml ulei, 1 ceapă, 60 g făină, 1/4 l lapte, sare, piper, 2 ouă, 100 g caşcaval ras.

Se curăță peştele, se fierbe şi se desface carnea de pe oase.

Mai departe pregătirea se face la fel ca în rețeta precedentă, numai că în sosul gros se mai adaugă ciupercile călite separat.

429. Chefal prăjit

Se curăță chefalul, se spală, se zvîntă cu un şervet şi se taie oblic în felii groase cam de un deget. Se ung apoi feliile cu zeamă de lămîie, se sărează, se piperează, se dau prin făină şi se prăjesc în ulei bine înfierbîntat. Se prăjesc pe ambele părți pînă la culoarea aurie. Se serveşte cald sau rece.

430. Chefal à la grec

Se curăță chefalul, se spală, se taie în felii groase cam de 2 cm, care se stropesc cu zeamă de lămîie. Apoi se sărează, se piperează, se ung cu ulei, se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se introduc în cuptorul bine încins. Cînd feliile de chefal s-au rumenit, se scoate tava din cuptor, iar peste chefal se toarnă sos ***à la grec***, care se pregăteşte astfel: se toarnă 100 ml ulei într-un castron, se adaugă pătrunjel tăiat mărunt, piper pisat, sare, 150 g sifon, zeamă de lămîie sau sare de lămîie (dizolvată în apă), după gust, şi se bate cu telul agitîndu-se bine. Sosul à la grec trebuie să aibă gust picant şi acrişor.

431. Crap prăjit

1 crap cam de 1,5-2 kg, 200 ml ulei, 50 g făină, 1 linguriță boia de ardei dulce, sare, 1 lămîie, cîteva foi de salată verde sau crenguțe de pătrunjel verde.

Se curăță crapul de solzi, se scot intestinele şi se spală sub jet de apă la robinet. (Nu trebuie spălat într-un vas cu apă deoarece stînd în apă pierde din gust.). Se zvîntă bine cu un prosop curat, se sărează imediat şi se lasă 1—2 ore, timp în care absoarbe sarea şi se întăreşte. Se unge apoi cu lapte, se dă prin făină şi se prăjeşte în ulei încins; dacă uleiul nu este bine încins, peştele fierbe în loc să se prăjească, pierzînd din gust, culoare şi aspect. După ce peştele s-a prăjit, se trage tigaia de pe foc iute şi se lasă pe foc mai slab, să se pătrundă înăuntru şi să nu se ardă pe dinafară.

Se serveşte cu cartofi fierți natur, stropiți cu unt topit şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

Crapul prăjit se poate servi atît cald cît şi rece cu felii de lămîie şi garnisit cu foi de salată verde sau cu crenguțe de pătrunjel verde.

432. Crap rasol

Vezi rețeta 400 „Peşte rasol”.

433. Crap la grătar

Vezi rețeta 404, „Peşte la grătar”.

434. Crap cu ciuperci

Vezi rețeta 424, „Peşte oceanic cu ciuperci”.

435. Crap pescăresc

1 kg crap, 150 g ceapă, 150 g morcovi, 150 ml ulei, 2-3 ardei graşi, 1 fir cimbru, 1 căpățînă de usturoi, 3 roşii mici, 50 g bulion, 100 ml vin, piper pisat, sare.

După ce crapul a fost curățat, spălat, şi tăiat în bucăți, se sărează şi se pune într-o tavă cu ulei. Se adaugă usturoi tăiat mărunt, ardei gras tăiat felii, piper şi cimbru. Se unge şi peştele cu ulei şi se introduce tava în cuptorul încins, iar cînd peştele s-a rumenit, se pune deasupra fiecărei felii de peşte cîte o roşie mică tăiată în sferturi, după care se mai lasă la cuptor pînă se rumenesc roşiile.

Între timp, se prepară următorul sos: se rumenesc în ulei ceapa şi morcovul, apoi se sting cu bulion subțiat cu apă. Se toarnă peste sos zeama de oase de peşte sau apă caldă, cam 1/2 l, şi vinul. Se lasă să dea în fiert, apoi se strecoară şi se toarnă sosul peste peşte şi împreună se mai dau într-un clocot, pe maşina de gătit sau la cuptor. La fel se prepară şi alte feluri de peşte.

436. Crap à la grec

Se prepară la fel ca în rețeta 430, „Chefal à la grec “.

437. Saramură de crap

Vezi rețeta 406, „Saramură de peşte”.

438. Crap marinăresc

1 kg crap, 100 ml ulei, 100 g ceapă, 200 ml vin roşu, 300 g ciuperci, 1/2 kg ceapă arpagic, piper, sare, 1 lingură de făină, 1 lingură de ulei, zeamă de peşte.

Se încinge bine uleiul şi se pune ceapa tocată foarte mărunt, lăsînd-o să se înmoaie, fără însă a se rumeni. Se pune deasupra peştele tăiat bucăți, se adaugă vin roşu, piper şi sare, se unge peştele cu ulei şi se introduce în cuptor, lăsîndu-l să se înăbuşe (brezeze), avînd grijă ca ceapa să nu se ardă.

Cînd s-a încins bine peştele, se adaugă ciupercile care au fost, în prealabil, călite într-o tigaie, arpagicul de asemenea înăbuşit, precum şi un sos preparat dintr-o lingură de făină prăjită şi rumenită cu o lingură de ulei, stinsă cu zeamă de peşte (supă din oase sau din cap fiert), atît cît sosul să rămînă potrivit de legat, şi se introduce în cuptor pentru 5 min.

439. Plachie de crap sau de peşte oceanic

1 kg crap, 150 ml ulei, 1,5 kg ceapă, 75 g bulion, 1/2 căpățîni de usturoi, 50 ml vin, 1 g piper, 1-2 fire cimbru, 2 foi de dafin, zeamă de peşte, sare, oțet.

După ce se curăță şi se spală, se taie peştele în felii care se prăjesc numai pe jumătate în ulei. Se scoate peştele din tavă şi în acelaşi ulei se pune ceapa tăiată subțire şi se lasă să se prăjească pînă capătă culoare aurie. Cînd ceapa este aproape prăjită se adaugă usturoiul tăiat. Se stinge cu vin, bulion şi zeamă de peşte, după care se adaugă sare, boabe de piper, foi de dafin şi cimbru.

Se toarnă sosul într-o tavă, se pun bucățile de crap, iar peste ele se pun felii de roşii. Se introduce tava în cuptor pînă se rumenesc peştele şi roşiile. Se poate servi rece sau cald.

440. Marinată de crap sau alte specii de peşte

1 kg crap sau alte feluri de peşte, 100 ml ulei, 1 morcov, 2 cepe, 1 țelină, 50 g bulion, 100 ml oțet, 1 lingură făină, 1-2 foi dafin, boabe de piper, sare, cimbru, lămîie.

Peştele se curăță, se spală, se taie în bucăți, se sărează şi se rumeneşte în ulei bine încins. Pentru marinată, peştele se rumeneşte doar, deoarece mai fierbe în sosul marinat. În uleiul rămas de la peşte, se prăjesc împreună morcovul, țelina, toate tăiate felii. Se adaugă la urmă ceapa şi o lingură de făină şi se stinge după 1—2 min cu oțet, bulion şi puțină boia, adăugînd apă după nevoie. Se lasă să fiarbă sosul 30 min, se potriveşte de sare şi oțet (marinata trebuie să fie acrişoară), apoi se strecoară.

Crapul prăjit se pune într-o tavă şi peste el se toarnă sosul preparat. Se mai adaugă 2 foi de dafin, 1 fir de cimbru şi se lasă să dea o dată în fiert. Se recomandă ca după ce a dat în fiert, să se introducă în cuptor pentru circa 10 min.

Marinata se serveşte numai rece, aranjată pe un platou şi garnisită cu felii de lămîie.

441. Lapți de crap, prăjiți

În momentul în care se scot lapții din peşte (cu mare grijă ca să nu se spargă fierea, iar dacă s-a spart se înlătură partea care a fost stropită

de fiere), se spală imediat şi se țin în apă rece 1—2 ore, schimbîndu-se apa între timp. Se opăresc cu apă fiartă şi după ce s-au răcit se sărează, se formează chifteluțe care se dau prin făină şi apoi se prăjesc în ulei încins, pe ambele părți.

442. Crap, sau alt peşte, sîrbesc

1 kg peşte, 200 ml ulei, 1/2 kg ceapă, 1 kg cartofi, 1/2 kg ardei gras, 100 g bulion, 100 ml vin, 2 fire cimbru, 1 legătură pătrunjel, 1 g piper, boia, zeamă de peşte, sare.

După ce se curăță şi se spală, se taie crapul (sau orice alt fel de peşte) în felii care se prăjesc în ulei bine încins, pînă capătă culoare aurie. În acelaşi ulei se prăjesc cartofii tăiați în cuburi mici. După cartofi se prăjesc ardeii graşi tăiați felii, ceapa tocată mărunt, la care se adaugă bulionul, vinul, puțină boia de ardei, cimbru, pătrunjel, sare şi zeamă de peşte sau de oase de peste (în cantitate mică ca să nu se subțieze sosul prea mult).

Peştele, cartofii, ardeii graşi şi ceapa se prăjesc numai cît să se rumenească.

Se ia o tavă în care se pun întîi cartofii, apoi ardeii graşi, sosul cu ceapă, iar deasupra se aranjează peştele. Peste bucățile de peşte se pun felii de roşii şi se introduce tava în cuptor, lăsînd să dea bine în fiert pînă ce sosul scade suficient, iar crapul se rumeneşte. Se serveşte cald sau rece.

443. Crap pe varză

1 kg crap, 150 ml ulei, 50 g bulion, 100 ml vin, 1-2 kg varză, 1 foaie de dafin, 1 fir de cimbru, piper boabe, 300 g roşii.

Se încinge uleiul într-o tavă şi se stinge cu bulion şi vin. Se adaugă varza tocată foarte fin, boabele de piper, foaia de dafin, cimbrul şi se introduce tava în cuptor, lăsînd varza să se călească. După ce varza s-a înmuiat, se pune deasupra crapul tăiat în felii sau spintecat în două, crestat şi uns cu ulei, peste crap punîndu-se felii de roşii. Se introduce din nou tava în cuptor pînă se rumeneşte şi peştele.

444. Crap cu ciuperci şi smîntînă

1 kg crap (sau 10-12 felii din orice specie de peşte), 300 g ciuperci, 100 ml ulei, 1 lingură făină, 100 g smîntină, 1 legătură pătrunjel verde, 1/2 lămîie, sare, piper.

Se spală şi se taie ciupercile în felii, se stropesc cu zeamă de lămîie şi se lasă la o parte pînă se va pregăti peştele.

Crapul se curăță, se spală şi se taie (înlăturînd capul şi coada) în felii care se sărează, se dau prin făină şi se prăjesc în ulei bine înfierbîntat. (Peştele se prăjeşte numai cît să se rumenească pe deasupra, deoarece se mai fierbe împreună cu ciupercile.) În uleiul rămas de la prăjirea peştelui se călesc ciupercile timp de 10—15 min, după care se sting cu 1/2 l de apă,se adaugă pătrunjelul verde tăiat, smîntîna, sare şi piper, după gust. Se lasă să dea în fiert, apoi peste acestea se aşază peştele şi se introduce cratița în cuptor pentru circa 10—12 min. Se serveşte cald.

445. Ghiveci de crap, sau alte specii de peşte

Se prepară la fel ca şi crapul sîrbesc (v. rețera 442), adăugîndu-se în plus diverse legume şi zarzavaturi ca la orice ghiveci. Se prepară cu ulei şi se poate servi cald sau rece.

446. Crap sau alte specii de peşte cu roşii

1 kg peşte (crapi, ştiucă, şalău, calcan, somn etc.), 60 ml ulei, 100 ml vin sau apă, pătrunjel verde.

Se curăță peştele, se înlătură capul şi coada, iar partea rămasă se taie în bucăți care se sărează şi se pun într-o tavă unsă bine cu ulei. Se introduce în cuptorul bine încins, ungîndu-se din cînd în cînd peştele cu uleiul din tavă. Cînd peştele este gata, se scoate şi se pune pe un platou, iar în tava în care s-a fript se adaugă restul de ulei, usturoiul tocat şi se căleşte pînă începe să se prăjească, adăugîndu-se imediat roşiile curățate de pielițe, sare şi piper după gust, apoi se lasă să se mai căleascǎ 10 min, după care se adaugă vinul. Se răstoarnă apoi peste peştele aranjat pe platou. La servire se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

447. Crap cu orez (pilaf de peşte)

1 kg peşte, 100 ml ulei, 2 cepe, 150 g orez, 1 linguriță bulion, piper, sare.

Se curăță peştele, se înlătură capul şi coada, iar restul se taie în bucăți şi se presară cu sare. Ceapa tăiată mărunt se pune la călit într-o cratiță cu ulei şi cînd s-a călit puțin, se adaugă orezul (ales, spălat şi bine scurs), lăsînd să se prăjească împreună cîteva minute. Se pune apoi bulion şi se stinge cu apă sau cu zeamă de peşte (apa în care s-a fiert capul şi coada peştelui). Se lasă să fiarbă 10 min, după care se pun bucățile de peşte, iar deasupra fiecăreia cîte o felie de roşie.

Se stropeşte peştele cu ulei şi se introduce în cuptor unde se ține pînă se umflă orezul, iar peştele se rumeneşte puțin pe deasupra.

448. Crap umplut cu orez şi stafide

1,5 kg crap, 1/4 kg ceapă, 100 ml ulei, 70 g orez, 50 g stafide, 50 g pîine albă, 1 ou, 1 lingură pătrunjel verde tăiat mărunt, 1 linguriță de bulion, sare şi piper.

Se alege un crap mare, se curăță de solzi, se despică în lung pe la şira spinării care se scoate şi tot pe acolo se scot intestinele, icrele sau lapții (fără să se taie la burtă). Apoi se mai scot urechile şi osul amar. După ce se spală, peştele se usucă cu un şervet, se sărează şi se lasă să stea pînă se pregăteşte umplutura. Se toacă mărunt ceapa, se înăbuşă în ulei şi cînd s-a rumenit se adaugă orezul spălat şi bine scurs de apă şi se lasă să se prăjească cîteva minute, după care se stinge cu zeamă de peşte sau de legume. Se potriveşte de sare şi piper. Se acoperă cu un capac şi se ține la cuptor sau pe ochiul aragazului (acoperit cu un disc de tablă groasă şi cu focul cît se poate de mic). Orezul se înăbuşă cam 15—20 min, după care se lasă să se răcească, apoi se amestecă cu miezul de pîine albă înmuiată în lapte, oul, stafidele înmuiate şi cu pătrunjelul tăiat mărunt.

Se umple crapul pregătit cu această pasta şi se coase tăietura de pe

şira spinării în aşa fel ca peştele să-şi recapete forma normală, se leagă cu o aţă groasă în 4—6 locuri, ca să nu se desfacă, se unge cu ulei şi se pune într-o tavă unsă şi ea cu ulei. Se introduce în cuptor şi, în timp ce se coace, se unge peştele mereu cu ulei din tavă, ca să se rumenească uniform. Cînd este gata se lasă să se răcească, apoi se scoate aţa şi se taie în curmeziş (oblic), în aşa fel încît atunci cînd se va aşeza pe platou să aibă aspect de peşte întreg, cu cap şi coadă. Se garniseşte cu frunze de salată verde şi cu salată de sfeclă roşie cu hrean sau cu altă salată.

449. Crap umplut cu ciuperci

Se prepară ca în reţeta anterioară, cu deosebirea că în loc de orez se folosesc pentru umplut ciuperci călite amestecate sau nu cu orez fiert sau înăbuşit.

450. Crap umplut cu umplutură de peşte

1 crap de 1,5 kg care se umple, iar pentru umplutură încă 1 kg de crap, 100 ml ulei, 100 g franzelă, 2-3 ouă, sare, piper, pătrunjel verde, 100 g ceapă.

Crapul pentru umplut se pregăteşte la fel ca în reţeta 448. După ce se curăţă şi se scoate şira spinării, se mai poate scoate şi o parte din carnea peştelui, în aşa fel încît să nu se rupă pielea. Din crapul de 1 kg se ia toată carnea de pe oase şi împreună cu carnea de la primul peşte, la care se mai adaugă ceapa călită, franzela înmuiată în lapte şi bine scursă, ouăle, pătrunjelul verde tăiat mărunt, sare şi piper, după gust, se trec prin maşina de tocat cu sită rară, se amestecă şi cu compoziţia rezultată se umple crapul. Mai departe se pregăteşte la fel ca şi crapul umplut cu orez.

451. Crap la cuptor cu sos scordolea de nuci

1,2 kg crap, 300 g miez de nucă, 100 g pîine albă, cîţiva căţei de usturoi, 200 ml ulei, oţet sau 1 lămîie, sare.

Se curăţă, se spală şi se porţionează crapul fără cap. Se sărează feliile, se ung cu ulei şi se pun într-o tavă unsă tot cu ulei, după care se introduc în cuptorul bine încins, unde se coc pînă se rumenesc. Apoi se scot pe un platou, iar sosul scordolea se serveşte alături în sosieră. Pentru sos vezi reţeta 167.

452. Papricaş de crap, somn, şalău sau cod

1,2 kg peşte, 300 g ceapă, 150 ml ulei, 50 g usturoi, 1 fir cimbru, 1/2 foaie dafin, 50 g bulion, 1/2 pahar vin, 1 kg cartofi, 300 g roşii, sare, boia sau piper.

Se taie crapul în bucăţi, se sărează şi se prăjeşte în ulei pînă se rumeneşte puţin. În acelaşi ulei se prăjeşte ceapa tăiată mărunt, la care se adaugă bulion, boia roşie de ardei, cimbru, se stinge cu 1 l de apă şi se lasă să dea în fiert. Separat se călesc cartofii curăţaţi de coajă, spălaţi şi taiaţi în cuburi mici, prăjindu-se numai cît se rumenesc, căci se mai fierb împreună cu peştele.

Se ia o tavă în care se pun întîi cartofii, apoi peştele prăjit (pe jumătate) şi sosul. Se potriveşte de sare şi se adaugă vinul, dar deasupra se aranjează roşiile tăiate în bucăţi. Se introduce tava în cuptor, lăsînd să

dea bine în fiert, pînă ce cartofii sînt gata, iar sosul scade suficient.

Se serveşte cald, cu pătrunjel tăiat mărunt presărat pe deasupra.

453. Piftie de crap

1-2 crapi, 100 g ceapă, 1 1/2 l apă, 1 linguriță zahăr, cîteva boabe de piper, usturoi, sare.

Se curăță, se spală şi se taie peştele în bucăți, care se pun la fiert împreună cu capul de la care s-au scos branhiile şi osul amar. Trebuie să fie numai atîta apă cît să cuprindă peştele, la care se adaugă sare, piper boabe, zahărul, ceapa şi o rădăcină de pătrunjel şi se fierbe foarte lent 1/2 oră. Cînd peştele este fiert se scoate, se aşază într-un castron şi se acoperă cu un şervet umed (ca să nu se usuce carnea pînă se va turna zeama). Dacă se constată că zeama în care a fiert peştele nu este suficient de concentrată, se mai lasă să fiarbă în continuare pe foc moale. Constatarea se face astfel: se picură într-o farfurioară mică cîteva picături din zeama de peşte şi se pun la frigider, unde se țin 5—6 min; dacă zeama se încheagă înseamnă că este gata, dacă nu, se mai fierbe puțin şi apoi se face din nou proba la frigider

Cînd zeama este gata se ia vasul de pe foc, se lasă puțin să se răcească, apoi se adaugă usturoi pisat, se gustă de sare şi se strecoară peste peştele fiert aranjat în castron sau pe un platou adînc. De obicei, piftia de crap mare se aranjează într-un platou adînc, în forma inițială a crapului întreg şi pe margine se garniseşte cu bucăți de morcovi, ouă fierte, cu felii de lămîie fără coajă şi cu crenguțe de pătrunjel verde.

Piftia se ține la rece pînă la servire. Se serveşte cu salată de sfeclă cu hrean sau cu smîntînă groasă şi hrean.

Dacă dorim mai multă zeamă de peşte şi ca să fim siguri că se încheagă mai tare, se pot adăuga la 1 1/2 l de zeamă o lingură rasă de gelatină granule sau 5—6 foi de gelatină, înmuiată mai din timp în apă rece şi apoi scursă bine.

454. Chifteluțe de peşte de apă dulce sau oceanic

600 g peşte curățat şi fără oase, 100 g ceapă, 100 g pîine, 1/4 l lapte, 1-2 ouă, 1 legătură pătrunjel, sare, piper, făină şi ulei pentru prăjit.

Peştele crud, fără oase, se trece prin maşina de tocat, împreună cu miezul de pîine înmuiat în lapte şi scurs bine, ceapa tăiată mărunt şi călită puțin în ulei. Apoi, în tocătura obținută se adaugă ouăle crude, pătrunjelul tăiat foarte mărunt, sare, piper pisat şi se amestecă bine. Din compoziție se fac chifteluțe care se dau prin făină sau pesmet alb şi se prăjesc în ulei încins. Se servesc calde sau reci, cu sau fără sos, cu diferite salate sau garnituri de cartofi ori cu legume sote.

455. Crochete de peşte de apă dulce sau oceanic

600 g peşte fiert sau fript, 100 g unt, 100 g făină, 1/2 l lapte, 2-3 ouă, sare, piper, pesmet şi ulei pentru prăjit.

Se prepară mai întîi un sos alb astfel: se pune untul într-o crăticioară pe foc moale, se adaugă făina, se amestecă pînă începe să capete culoarea gălbuie, se stinge cu lapte şi se mai amestecă pînă se îngroaşă. Se potriveşte de sare, piper şi se adaugă carnea de peşte fiartă sau friptă, curățată de oase, se zdrobeşte mărunt şi se amestecă bine cu sosul.

Din această compoziţie se modelează crochete de grosimea unui deget şi lungi de circa 4—5 cm, care se trec prin făină sau numai prin pesmet, după aceea prin ouă bătute şi din nou prin pesmet şi se prăjesc în ulei bine încins. În timpul prăjitului, crochetele trebuie întoarse mereu, ca să nu se ardă. Se servesc calde, stropite cu unt topit.

456. Crap la proţap (reţetă turistică)

Se curăță şi se spală peştele, se despică în două în lungime, se sărează, apoi se înfige într-un proțap (țepuşă) din lemn, de la coadă spre cap. Dacă peştii sînt mari se pun bețişoare în interior (abdomen) desfăcîndu-i de-a latul, pentru ca să fie pătrunşi bine de foc. Țepuşele cu peşte se aşază cu spinarea spre jar, sprijinite cu o proptea.

Peştele se frige întîi pe partea mai groasă (pe spinare), apoi se întoarce pe burtă, care este mai subțire şi se frige mai repede. Cînd este aproape gata se presară cu piper, cimbru sau se unge cu mujdei de usturoi dizolvat cu puțin ulei sau vin.

457. Crap întreg la cuptor

Crapul se curăță de solzi, se taie la burtă, se scot intestinele (cu precauție să nu se spargă fierea) şi se spală repede în apă rece. Apoi se zvîntă bine cu un şervet, se crestează în cîteva locuri, se sărează, se piperează şi se aşază pe o tavă unsă cu ulei din abundență. Pentru ca peştele să-şi păstreze forma întreagă, se introduce în abdomenul lui o sticlă goală de bere, iar dacă peştele (crapul) este mare se foloseşte o sticlă de şampanie şi se leagă în cîteva locuri cu o ață mai groasă. Se unge cu ulei şi se introduce în cuptorul bine încins. Din cînd în cînd se mai unge peştele cu uleiul din tavă şi cînd este aproape gata se presară cu încă puțin piper şi cimbru. Crapul se aşază într-un platou pescar, apoi cu atenție se scoate sticla. Uleiul rămas în tavă se stinge cu un pahar de vin în care s-a dizolvat o linguriță de pastă de roşii sau suc de roşii.

Se garniseşte cu diferite legume sotate şi cu sosul strecurat servit alături în sosieră.

458. Guvizi prăjiți

După ce li se scot branhiile şi intestinele, guvizii se spală în apă rece, se sărează, se lasă 10—20 min după care se dau prin făină şi se prăjesc într-o tigaie în ulei încins. Pentru ca să se rumenească frumos, guvizii trebuie puşi la prăjit astfel ca să nu se atingă unii de alții.

459. Lin prăjit

Se prepară la fel ca guvizii prăjiți, rețeta 457.

460. Păstrăvi rasol

1 kg păstrăvi, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper, pătrunjel verde, sare, oțet, 1 lămîie, cîțiva cartofi, 100 ml ulei sau unt.

Fiind un peşte foarte sensibil, păstrăvul se ține tot timpul la gheață.

Se ia un vas potrivit pentru cantitatea respectivă de păstrăvi, în care se fierbe zarzavatul circa 30 min, apoi se pun păstrăvii curățați şi spălați,

lăsîndu-se să fiarbă foarte încet 3—6 min, ca să nu se fărîmițeze. În momentul în care s-au pus păstrăvii la fiert, se adaugă cîteva linguri de oțet.

Păstrăvii se lasă să se răcească în zeama în care au fiert, după care se scot şi se pun pe platou. (Cine doreşte să-i curețe de piele, trebuie să-i scoată din zeamă puțin calzi, altfel nu se curăța uşor).

Se toarnă deasupra un sos preparat din ulei, oțet, pătrunjel verde tăiat mărunt şi zeamă în care a fiert peştele, sau se serveşte peştele cald, cu cartofii şi legumele cu care a fiert împreună. Se stropeşte cu unt fierbinte şi se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt. Se poate servi si cu felii de lămîie.

461. Păstrăvi cu mujdei de usturoi

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, însă în loc de sos se servesc cu unt înfierbîntat şi cu mujdei de usturoi.

462. Păstrăvi à la grec

Păstrăvi, sare, sos à la grec , lămîie.

Se prepară la fel ca şi chefalul à la grec (v. rețeta 430).

463. Păstrăvi prăjiți

Se prepară la fel ca orice peşte prăjit.

464. Păstrăvi în aspic

5-6 păstrăvi (mici sau de aceeaşi mărime), 30 g gelatină, 100 ml vin roşu, legume pentru supă.

Se fierbe păstrăvul ca în rețeta 460, apoi se curăță de piele, se aranjează pe un platou şi se ornează fiecare păstrăv în parte, cu bucăți de legume, după care se lasă să se răcească.

În apa în care a fiert peştele se adaugă vinul şi gelatina, se amestecă împreună pe foc moale pînă se dizolvă gelatina bine, după care se strecoară totul prin tifon pus dublu şi se lasă să se răcească fără să se închege. Apoi se toarnă peste păstrăvii aranjați pe platou lăsîndu-se să se răcească în continuare pînă se încheagă lichidul, formînd aspicul. Se serveşte cu sos scordolea.

465. Păstrăvi în aspic cu salată à la rus

Se prepară ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că păstrăvii se aranjează pe un platou de salată à la rus şi apoi se napează cu aspic (preparat din apa de la fiertul păstrăvilor în care s-a adăugat gelatină, sau după rețeta 1541).

466. Ghiveci de păstrăvi

Se prepară la fel ca şi ghiveciul de crap (v. rețeta 445).

467. Păstrăvi cu smîntină

Păstrăvi mici, unt, pesmet, smîntînă, vin, pătrunjel verde.

Se prepară din păstrăvi foarte proaspeţi (vii).

Se unge o tavă cu unt şi ulei, se aşază păstrăvii întregi, puţin crestaţi (după ce au fost în prealabil spălaţi şi li s-au scos intestinele şi urechile), se sărează, se presară cu pesmet alb şi se introduc în cuptor.

După ce păstrăvii s-au rumenit, se toarnă deasupra smîntînă încălzită bine, vin şi o legătură de pătrunjel legată cu aţă. Se lasă să fiarbă 10 min, după care se scoate legătura de pătrunjel, iar peştele se aranjează pe platou.

468. Pălămidă

Pălămida este o specie de peşte marin fără prea multe oase. Se prepară în diverse feluri ca şi crapul. Are carnea grasă şi roşcată la culoare.

469. Chefal

Specie de peşte marin, asemănător cu pălămida, chefalul se prepară, în diverse feluri, ca şi crapul.

470. Chitici

Chiticii sînt peştişori mici, care se prepară nespintecaţi. Cei mai mari se taie sub gură şi prin tăietura respectivă se scot intestinele prin apăsare. Peştişorii se spală cu multă apă rece, se presară cu mălai (făină de porumb mare), se freacă între mîini şi din nou se clătesc cu apă rece, astfel curăţindu-se de solzi. Din ei se prepară ciorbă sau se prăjesc.

471. Chitici prăjiţi

Peştişorii se curăţă şi se spală, aşa cum s-a arătat în reţeta precedentă, apoi se sărează, se dau prin făină de grîu amestecată cu făină de porumb (mălai) şi se prăjesc în ulei încins, astfel ca să nu se lipească între ei.

472. Morun sau nisetru rasol servit cald

1,2 kg morun sau nisetru, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1-2 cepe, 1/2 ţelină, cîteva boabe de piper, 1 lingură de oţet, sare, lămîie, pătrunjel verde, unt sau ulei.

Se curăţă peştele de solzi, răzîndu-se cu cuţitul şi plăcuţele osoase, apoi se taie pe lungime în fîşii groase ca mîna. Se presară cu sare, se unge cu lămîie şi se lasă să stea pînă fierbe zarzavatul. Cînd zarzavatul este aproape fiert, se adaugă o lingură de oţet şi se introduc bucăţile de peşte (1 sau 2 bucăţi). Se fierbe lent, pînă cînd este gata, încercîndu-se cu o furculiţă; dacă furculiţa intră uşor în peşte, acesta este gata. Se ia vasul de pe foc şi se lasă cu peştele în zeama în care a fiert pînă se va răci.

Numai după ce s-a răcit se taie în felii subţiri, de grosimea unui deget. Se aşază feliile pe un platou lung bine încălzit, garnisit cu cartofi fierţi chiar atunci şi peste acestea se toarnă unt fierbinte cu lămîie şi se presară verdeaţă. Se poate garnisi cu morcovi fierţi tăiaţi în felii, cu felii de lămîie şi pe margine cu frunze de salată verde.

473. Rasol de morun sau nisetru servit rece

Se prepară la fel ca în rețeta 472, numai că untul se înlocuieşte cu ulei din care se prepară un sos cu puțină zeamă de la fiertul peştelui, în care se mai adaugă zeamă de lămîie sau oțet, piper pisat şi sare, după gust.

474. Rasol de morun sau nisetru cu sos remulad

Se prepară ca cel din rețeta 472, numai că se serveşte fără cartofi şi alte legume, în schimb se serveşte cu diferite sosuri adecvate: sos remulad, sos vinegretă, scordolea sau cu maioneză.

475. Morun sau nisetru prăjit

Vezi „Peşte prăjit" (rețeta 402).

476. Morun sau nisetru la grătar

Peştele, fiind mare şi cărnos, se taie în felii, acestea se sărează, se ung cu ulei şi se frig pe un grătar bine încins, pe ambele părți, pînă capătă dungi rumenite de la grătar. Se serveşte cu unt condimentat (unt frecat cu sare, piper, zeamă de lămîie şi cu pătrunjel verde tăiat mărunt), cu unt topit amestecat cu zeamă de lămîie şi pătrunjel verde tăiat mărunt, sau cu sos à la grec . După gust, se poate servi cu garnitură de cartofi natur proaspăt fierți.

477. Frigărui de morun sau nisetru

Morun sau nisetru, sare, ulei, sos à la grec , lămîie.

Se taie peştele în felii mai groase, care la rîndul lor se împart în bucățele mai mici. Aceste bucăți se înfig cîte 4—5 pe bețişoare de lemn sau pe frigărui de inox. Se sărează, se ung cu ulei, apoi se frig la grătar, întorcîndu-le pe toate părțile. Cînd sînt gata fripte se aranjează pe un platou şi se servesc cu sos à la grec şi garnisite cu felii de lămîie.

478. Morun sau nisetru pane

Peştele curățat se taie în felii, se sărează, se piperează, se dă prin făină, ou bătut şi prin pesmet alb. Se prăjeşte cu atenție, ca să nu se ardă pesmetul şi în acelaşi timp să nu rămînă peştele crud în interior.

Se serveşte cald, stropit cu unt fierbinte, cu felii de lămîie şi cu garnitură de cartofi natur presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

479. Ghiveci de morun sau nisetru

Vezi rețeta 445, „Ghiveci de crap".

480. Marinată de morun sau nisetru

Vezi rețeta 440 „Marinată de crap".

481. File de morun sau nisetru în aspic

600-800 g (o bucată) de morun sau nisetru, 1 kg de salată à la rus sau de legume cu maioneză, 300 g aspic.

Se fierbe bucata de morun sau nisetru, se lasă să se răcească bine, apoi se taie în felii.

Se formează pe un platou lung un postament de salată, cam de două degete înălțime, pe care se aranjează feliile de peşte una lîngă alta, în aşa fel ca între ele să rămînă spațiu de cîte 1 cm, în care urmează să se aranjeze diferite ornamente din legume. Apoi peste acestea se glasează (se napează) cu aspic, iar de jur-împrejurul postamentului de salată se garniseşte cu bucăți de aspic.

482. Şalău prăjit

Vezi rețeta 402, „Peşte prăjit”.

483. Şalău rasol

Vezi rețeta 400, „Peşte rasol”.

484. Şalău file în aspic

Şalău, aspic, legume pentru ornat.

Se fierbe şalăul întreg sau tăiat (fileuri), în zeamă de legume pregătită la fel ca pentru peşte rasol.

După ce s-a răcit în zeama în care a fost fiert, se scoate cu mare grijă ca să nu se rupă, se curăță de piele şi se aşază pe un platou pescar. Se ornează cu bucăți de legume, iar după ce s-a răcit bine se glasează cu aspic. La servire se garniseşte cu aspic tăiat în forme dorite şi cu sos de maioneză sau cu sos scordolea.

Pentru pregătirea aspicului (v. rețeta 1541) se foloseşte ca bază de lichid zeama de peşte la care se adaugă gelatină (30—40 g la 1 l).

485. File de şalău pe salată à la rus

Din şalău se scot fileuri şi se fierb la fel ca în rețeta anterioară. La urmă se aranjează pe un postament de salată à la rus şi se decorează cu maioneză.

486. Şalău cu maioneză

1 kg şalău, 300 g maioneză, 1 lămîie, sare, piper, iar pentru ornat: ***măsline, salată verde sau pătrunjel.***

Peştele, fiert ca pentru rasol, se curăță bine de toate oasele, apoi se amestecă cu o parte din maioneză, sare şi piper, după gust. Se amestecă lejer, se dă forma unui peşte şi se ornează cu maioneză, după care se mai garniseşte cu felii de lămîie, măsline, foi de salată verde sau cu pătrunjel verde.

487. Şalău cu roşii provensal

1 kg şalău, 500 g roşii, cîțiva căței de usturoi, 100 ml vin, 60 ml ulei, 50 g unt, piper, pătrunjel verde.

Se curăță şalăul, se taie în felii, care se sărează, se pun într-o tavă şi se ung cu ulei. Se presară deasupra usturoi tocat mărunt şi piper pisat, apoi se introduc în cuptor.

Cînd peştele s-a rumenit, se pune deasupra fiecărei bucăți cîte o felie de roşie şi se mai lasă în cuptor pînă se rumenesc roşiile, se stinge cu vin, se mai adaugă restul de roşii călite în unt şi se presară cu pătrunjel verde.

488. Rulouri de şalău pe salată à la rus

Şalău (5-6 fileuri), 1 kg salată à la rus, sos remulad.

Se scot fileurile de pe oase şi se taie în bucăți de mărimea necesară pentru rulouri. Se bat uşor fileurile cu un ciocan de lemn, apoi se rulează cu pielea înăuntru, altfel la fiert nu se mai menține ruloul. Pentru mai multă siguranță, fiecare rulou se poate prinde cu o scobitoare. Se pun la fiert într-un vas cu apă rece cu sare şi pentru gust se mai adaugă cîteva felii de ceapă, boabe de piper şi o linguriță de oțet. După ce a dat în fiert, se ia imediat vasul de pe foc, lăsînd rulourile să se răcească în apa în care au fiert (dacă se scot calde din zeamă, ele se înnegresc). După ce s-au răcit se scot din zeamă, se lasă să se scurgă pe un şervet, apoi se aranjează pe un platou deasupra unui postament de salată, înalt cam de două degete. Rulourile se aranjează la rînd, se ornează după plac şi se glasează cu aspic sau se decorează numai, şprițuind cu maioneză. Se servesc cu sos de maioneză (remulad).

489. Medalioane de şalău sau de orice peşte alb, ştiucă sau cod

400-500 g peşte, 300 g maioneză, 200 g aspic, 600 g salată à la rus şi legume pentru ornat.

Se fierbe peştele, se curăță de oase şi de piele, se sfărîmă, se potriveşte de sare şi de piper, apoi se amestecă cu 100 g maioneză în care s-a adăugat jumătate din aspicul lichid. Se lasă să se închege la rece şi, după ce s-a întărit compoziția, se formează medalioane rotunde, în felul următor: se ia o formă rotundă fără fund, cu diametrul de 7 cm şi înaltă de 1/2 cm; se pune pe un fund de lemn, se umple cu compoziția de peşte, se netezeşte deasupra cu cuțitul, apoi se ridică forma şi rămine medalionul format. Pe un platou se pune salată, eventual formată tot cu forma ca şi medalioanele, peste care se aşază medalioanele de peşte. Apoi se glasează cu restul de aspic şi după ce acesta s-a întărit se ornează, după gust, iar de jur-împrejur se şprițuieşte cu maioneză.

490. Şalău marinat

Se prepară la fel ca marinata de crap (v. rețeta 440).

491. File de şalău gratinat

Pentru 6 porții: 1,2 kg şalău, 100 g unt, 60 g făină, 1/2 l lapte, 2 ouă, 60 g caşcaval, 1/2 pahar vin, ceapă, sare, piper.

După ce peştele a fost curățat, se scot fileuri, se sărează şi se înăbuşă în puțin unt, ceapă tăiată foarte mărunt şi vin. Între timp se pregăteşte sosul din restul de unt, făină şi lapte, apoi se mai adaugă ouăle, sare şi piper, după gust. Se unge cu unt un platou care rezistă la cuptor sau un vas de sticlă rezistentă la foc (Jena), în care se pune o parte din sos şi se întinde pe fund, după care se aşază fileurile de peşte, iar peste ele se toarnă restul de sos, se presară cu caşcaval ras, se stropeşte cu unt şi se introduce în cuptor. Se ține în cuptor pînă se gratinează.

492. File de şalău cu ciuperci, gratinat

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, numai că în sos se mai adaugă 200 g ciuperci înăbuşite.

493. Zacuscă de şalău, crap, somn sau cod

1 kg peşte, 500 g morcovi, 150 g ceapă, 300 g mazăre, 300 g arpagic, 100 g măsline, 300 g castraveți acri, 200 ml ulei, 100 g bulion, 100 ml vin, sare, piper.

Se taie peştele în felii care se prăjesc într-o cratiță cu ulei bine încins, numai atît cît să se strîngă peştele şi să capete culoare aurie. În uleiul în care s-a prăjit peştele, se pun morcovii tăiați în cuburi mici care, de asemenea, se prăjesc puțin; după morcovi se prăjeşte ceapa tăiată subțire pînă capătă culoare aurie, apoi se stinge cu bulion, vin, completîndu-se cu apă. Separat se înăbuşă castraveciori acri tăiați în rondele. De asemenea, se fierb separat măslinele. Apoi toate se toarnă într-o tavă, se mai adaugă mazărea fiartă, boabe de piper, sare, după gust, vin şi peste acestea se aşază peştele şi se introduce tava în cuptor unde se ține pînă se rumeneşte.

Este mai gustoasă dacă se serveşte a doua zi.

494. Somn

Somnul cu greutate între 300 g şi 3 kg se numeşte ***somotei***, cel de la 3 kg pînă la 7—8 kg se numeşte ***iarma***, iar cel ce trece peste această greutate se numeşte ***pană de somn***.

Pentru a se curăța, somnul se freacă bine cu o cîrpă aspră cu sare mare, pînă ce pielea devine albă şi dispare mirosul neplăcut de mîl. Se scot intestinele şi branhiile, apoi se spală în mai multe ape reci.

495. Pană de somn cu usturoi

1 kg burtă de somn, 50 ml ulei, 50 ml oțet, piper boabe, 1 ceapă, 1 morcov, foi de dafin, cartofi, sare.

Se taie peştele (partea de la burtă sau de la coadă) în bucăți (cîte 2—3 la o porție) care se sărează bine şi se lasă acoperite 2—3 ore la rece. Se pune la fiert apa împreună cu legumele tăiate în felii, foile de dafin, boabele de piper şi sare. Cînd sînt fierte legumele, se adaugă oțetul şi peştele tăiat în felii sau în bucăți şi se lasă să fiarbă 6—10 min. Apoi se ia vasul de pe foc şi se lasă totul să se răcească. În momentul servirii se scot bucățile de somn din zeama în care au fiert şi se aranjează pe un platou, după care se garnisesc cu legumele cu care au fiert împreună, iar peste acestea se toarnă un sos pregătit astfel: se pisează usturoi, se dizolvă cu zeamă de peşte şi se adaugă piper pisat şi oțet după gust. Se serveşte rece.

496. Somn rasol cu unt şi cartofi

Peştele se pregăteşte la fel ca în rețeta anterioară, numai că se serveşte cu cartofi fierbinți stropiți cu unt proaspăt, presărați cu verdeața tăiată mărunt şi cu felii de lămîie. Se serveşte cald.

497. Somn à la grec

Se prepară la fel ca şi chefalul à la grec (v. rețeta 430).

498. Somn prăjit

Se prepară la fel ca şi chefalul prăjit (v. rețeta 429).

499. Somn pescăresc

Se prepară la fel ca şi crapul pescăresc (v. rețeta 435).

500. Plachie de somn

Vezi „Plachie de crap” (rețeta 439).

501. Marinată de somn

Vezi „Marinată de crap” (rețeta 440).

502. Somn cu orez

Vezi „Crap cu orez” (rețeta 447).

503. Somn cu roşii

Vezi „Crap cu roşii” (rețeta 446).

504. Somn cu ciuperci

Se prepară la fel ca în rețeta 424, dar fără smîntînă.

505. Stiucă prăjită

Se curăță ştiuca de solzi şi de intestine, se taie capul (care se foloseşte la ciorbă de peşte, dacă este mai mare), iar corpul se spală şi se taie în bucăți. Bucățile se sărează (eventual pentru un gust mai bun se ung cu zeamă de lămîie), apoi se dau prin lapte în care se poate adăuga şi un ou (pentru ca la prăjit să capete o culoare rumenă şi o coajă crocantă şi gustoasă), prin făină şi se prăjesc în ulei încins. Dacă uleiul nu este bine încins, peştele fierbe în loc să se prăjească, pierzînd din gust, şi se îmbibă cu ulei. Ştiucile mici se prăjesc întregi, doar se înlătură capul, tăindu-se scurt.

506. Ştiucă rasol

Se prepară ca în rețeta 400, „Peşte rasol”.

507. Ştiucă marinată

Se prepară la fel ca în rețeta 440, „Marinată de crap”.

508. Ştiucă preparată în diferite feluri

Din ştiucă se pot prepara diverse feluri de mîncare la fel ca şi din crap, mreană, morun, şalău sau din somn, folosind acelaşi mod de preparare şi aceleaşi componente.

509. Ştiucă umplută

1 ştiucă mare de 1-1,5 kg, 100-150 g franzelă de o zi,1/4 l lapte, 50 g stafide, 50 g zahăr, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 foaie de dafin, piper, sare.

Se alege o ştiucă mare şi proaspătă, se curăță de solzi, apoi se crestează în jurul, capului şi se trage pielea. Cînd s-a ajuns la coadă se taie pe dinăuntru în aşa fel ca pielea să rămînă împreună cu coada. Se curăță pielea scoasă de resturile de carne care nu s-au desprins. Aripioarele şi coada se tund puțin cu foarfeca.

Se curăță toată carnea de pe şira spinării, se adaugă cea curățată de pe piele, se amestecă cu ceapa călită (fără să se rumenească), pîinea înmuiată în lapte, sare, piper, după gust. Se trece totul prin maşina de tocat, se mai adaugă un ou bătut, zahăr, sare, piper pisat, după gust, şi stafide. Se amestecă bine şi cu compoziția respectivă se umple pielea de ştiucă, care se coase apoi la gură (gît) şi în locurile în care eventual se rupe.

Se ia un vas de mărime potrivită, cu apă cît să cuprindă peştele, se pun în el capul şi oasele rămase, foaia de dafin, 1 ceapă, morcovul, rădăcina de pătrunjei, boabe de piper şi sare după gust. Se lasă mai întîi să fiarbă legumele circa 30 min, după care se introduce ştiuca umplută, care trebuie înțepată cu un ac pentru ca pielea să nu crape. Se fierbe 20—30 min lent (fără să dea în clocote mari), după care se dă vasul jos de pe foc şi se lasă să se răcească ştiuca umplută în zeama în care a fiert. După ce s-a răcit bine, se scoate din zeamă şi se taie în felii în momentul servirii. Se aranjează pe un platou, se aplică la un capăt capul, la urmă coada, reconstituind forma peştelui. Se toarnă deasupra zeamă strecurată, se garniseşte cu cîteva felii de morcov, crenguțe de pătrunjel verde şi se lasă să se închege zeama. Se serveşte rece, cu salată de sfeclă roşie cu hrean.

510. Ştiucă umplută la tavă

Ştiuca se pregăteşte la fel ca în rețeta anterioară, se unge cu ulei, se presară uşor cu făină şi se aşază într-o tavă lungă cît ştiuca, se toarnă ulei peste ea şi se introduce în cuptor la foc potrivit. în timpul friptului se stropeşte cu ulei din tavă, în care s-au adăugat 2—3 linguri de vin sau apă.

511. Crap sărat prăjit

500 g crap sărat, 100 ml ulei, 2-3 linguri de lapte, 1 lingură de făină cu vîrf.

Se pune peştele la desărat în apă călduță. După 2—3 ore se schimbă apa şi se mai ține 2—3 ore. Apoi se curăță de solzi, se spală în mai multe ape reci. Se taie crapul în bucăți care se dau prin lapte, apoi prin făină şi se prăjesc pe ambele părți.

512. Crap sărat cu usturoi (scordolea à la Moldova)

1 kg crap sărat, 1 kg cartofi, 150 ml ulei, 1 lingură de oțet, usturoi, sare şi piper după gust, zarzavat de supă.

Se pune crapul la desărat, apoi se curăță de solzi, se spală în mai multe ape, după care se pune la fiert cu zarzavat de supă şi cu cîteva boabe de piper.

După ce peştele a fiert, se ia vasul de pe foc. Între timp, se curăță cartofii, se spală şi se pun la fiert cu puțină sare. Cînd sînt gata se scurg de zeamă, se adaugă usturoi pisat ca o cremă, ulei, se bat cartofii bine cu un tel ca pentru piure, adăugînd din cînd în cînd zeamă de la peşte şi piper pisat, după gust. Compoziția obținută trebuie să iasă ca un sos gros sau ca o maioneză, apoi se pune pe un platou, iar deasupra se aşază crapul fiert tăiat în felii şi stropit cu ulei amestecat cu oțet după gust.

513. Crap sărat preparat în diverse feluri

Din crap sărat, care se desărează ca în rețeta 511, se pot prepara diverse mîncăruri la fel ca şi din crap proaspăt după rețetele 406. „Saramură de peşte", 435 „Crap pescăresc", 445, „Ghiveci de crap", 442, „Crap sîrbesc", 447 „Crap cu orez" etc.

514. Țipar prăjit

Se prepară ca orice peşte prăjit (v. rețeta 402).

515. Pui de baltă pane (pulpe de broască)

500 g (20-30) pulpe de broască, 2 ouă, pesmet, sare, piper, 50 g unt, 1 lămîie, ulei pentru prăjit.

Se prepară numai din picioare proaspete.

Se spală picioarele de broască în apă rece, se stropesc cu zeamă de lămîie, se sărează, se piperează, se dau prin făină, ouă bătute şi pesmet şi se prăjesc în ulei bine înfierbîntat pe foc mai iute la început, apoi la foc mai mic. Se prăjesc pînă se rumenesc puțin. Se servesc calde, stropite cu unt fierbinte.

516. Melci cu mujdei de usturoi

Melcii se țin în apă rece cu sare, apoi, după 1 oră se spală tot în apă sărată, frecîndu-i cu o periuță aspră. Se mai clătesc în apă şi se pun să fiarbă circa 2 ore.

După ce au fiert, se scoate carnea cu o furculiță de desert şi se serveşte cu mujdei de usturoi în care se mai pot adăuga după gust: zeamă de lămîie sau oțet, piper pisat, sare şi puțin ulei.

517. Raci fierți în zeamă de zarzavat

Raci vii, ceapă, morcov, ardei iute, cimbru, usturoi, foaie de dafin, piper boabe, sare, oțet.

Se iau racii proaspeți (vii), li se scoate intestinul negru (care se trage afară rupînd capătul cozii la mijloc), apoi se freacă pe burtă cu o perie din paie de orez, după care se pun la fiert într-un vas cu zeamă pregătită dinainte astfel: se pune într-o oală atîta apă cît să ajungă să acopere racii (în apă prea multă se pierde din gust), se adaugă zarzavatul, ingrediente şi sare ceva mai multă şi se lasă să fiarbă pînă ce zarzavatul este gata. Apoi se introduc racii, lăsînd să fiarbă împreună, într-un vas acoperit cu un capac, 10—15 min, după care se trage vasul de pe foc şi se lasă racii în zeama în care au fiert pînă la servire. Se servesc cu mujdei de usturoi şi cu zeama în care au fiert.

518. Raci fierți în vin

Se folosesc aceleaşi ingrediente ca în rețeta anterioară, iar în plus se adaugă vin în apa în care se fierb racii.

519. Saramură de raci (rețetă turistică)

Se aleg raci mai mari, se curăță şi se frig pe jar. Cînd sînt gata se pun într-un castron, iar peste ei se toarnă saramură (apă fiartă cu ardei iute şi sare). Cînd se servesc se toarnă peste ei mujdei de usturoi.

520. Scordolea de raci

30 de raci vii, 200 g franzelă, 200 g miez de nucă, 2 căpățîni mici de usturoi, 200 ml ulei, sare, zeamă de raci.

Se fierb racii la fel ca în rețeta 517. Între timp, se prepară sosul astfel: se pisează bine miezul de nucă, apoi se adaugă miezul de pîine înmuiat bine în zeama în care au fiert racii şi se freacă bine, adăugînd ulei ca la maioneză şi puțină zeamă în care au fiert racii.

Se toarnă sosul, într-un platou, iar deasupra se aranjează cozile curățate ale racilor fierți, iar cu picioarele racilor se decorează platoul pe margine.

521. Cozi de raci pe salată à la rus

Raci fierți şi salată à la rus.

Se aranjează pe un platou un postament de salată à la rus peste care se aşază cozi de raci. Apoi se şprițuieşte cu maioneză pe margine şi între cozile de raci.

522. Batog cu măsline

Batogul se taie în felii subțiri, se aranjează pe un platou şi se decorează cu măsline şi felii de lămîie. Se poate servi şi sub formă de tartine (franzela tăiată în felii se unge cu unt sau cu maioneză peste care se aşază felii de batog şi se garniseşte cu jumătăți de măsline).

523. Sarmale de peşte

Sarmalele de peşte se pregătesc la fel ca şi cele din carne, cu deosebirea că se înlocuieşte carnea cu peşte. Carnea de peşte cea mai potrivită pentru sarmale este cea din crap mare, somn sau din stavrizi. Peştele se tranşează scoțîndu-i şira spinării, oasele şi pielea. Se taie în bucăți, se adaugă ceapa tăiată şi călită puțin în ulei, mărar şi pătrunjel verde şi se trece prin maşina de tocat. La tocătura obținută se adaugă orezul, opărit, piper pisat, sare şi cimbru, după gust.

În continuare se prepară ca şi sarmalele obişnuite din carne.

524. Scoici prăjite

40-50 scoici, 200 g făină, 2-3 ouă, 100 ml ulei, 1 ceaşcă de lapte sau sifon, sare, 1 lămîie şi eventual unt.

Se aleg numai scoici vii. Se ciocăneşte în valve (capace) şi dacă acestea se mişcă şi se închid imediat, scoica este vie.

Scoicile nu se țin în apă, ci se spală cîte una şi numai cele vii se pun la fiert, într-o cratiță, cu 2—3 pahare de apă, care se acoperă cu un capac. Cînd încep să se deschidă valvele, se ia cratița de pe foc şi se scoate carnea dintre valve, după care se dă prin aluatul pregătit astfel: se freacă gălbenuşurile cu puțină sare, piper, apoi se adaugă făina, ulei şi se dizolvă cu lapte sau cu sifon (atît lichid ca să iasă un aluat ca o smîntînă groasă), iar la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă.

Scoicile (carnea) se dau prin aluat în momentul care s-a încins uleiul în tigaie şi se prăjesc pînă se rumenesc puțin. Se servesc stropite cu unt topit şi cu zeamă de lămîie.

525. Midii sau stridii pane

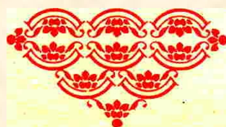
40-50 stridii, 2-3 ouă, 100 g pesmet alb, sare, piper, ulei, unt.

Se spală bine cochiliile, se rad, se spală din nou, apoi se opăresc ca să se deschidă valvele pentru a se scoate carnea. Stridiile (carnea) se presară cu sare, piper, se dau prin ouă bătute, pesmet şi se prăjesc în ulei încins, sau se aşază în cochiliile unse cu unt, apoi se stropesc şi deasupra cu unt topit, după care se aşază într-o tavă, şi se introduc în cuptor să se rumenească.

526. Pilaf de scoici

40-50 scoici, 1 ceapă, 1/2 țelină sau 1-2 rădăcini de pătrunjel, 1 frunză de dafin, boabe de piper, 100 g ceapă, sare, 300 g orez, 100 g unt, 1 linguriță de bulion.

În vasul în care a fiert zarzavatul se pun la fiert scoicile (20—25 min) spălate bine, se acoperă vasul şi se dă deoparte de la foc. După 8—10 min, cînd scoicile se deschid, se scoate carnea din valve. Între timp, se pune la prăjit ceapă tăiată foarte mărunt, după care se adaugă carnea scoicilor şi se înăbuşă împreună 8—10 min, apoi se adugă orezul curățat, spălat şi bine scurs de apă. Se mai țin pe foc 5—6 min amestecînd, apoi se sting cu zeama în care au fiert scoicile (circa 1 litru). Se adaugă bulion de roşii, sare şi piper, după gust şi se amestecă totul pînă dă în fiert. Apoi se introduce în cuptor pentru 20 min. (Cuptorul se ține cu uşa deschisă, iar pilaful se acoperă cu un capac).



9. SUPE, CIORBE ŞI BORŞURI

Supele, supele-creme, borşurile, consomméurile şi ciorbele sînt hrănitoare şi foarte necesare pentru stimularea digestiei şi asigurarea bunei funcţionări a organismului. Ele se prepară în multe şi diferite feluri.

9.1. SUPE

9.1.1 SUPE DIN CARNE SAU OASE

527. Supă din carne de vacă (reţetă de bază)

Pentru 6 porţii: ***1 kg carne de vacă cu os, sau oase de vacă cu mă-duvă, 1 ceapă, 1-2 rădăcini de pătrunjel, 1-2 morcovi, 1 ţelină (dacă este mare se pune 1/2 din ea), 1 bucată (felie) de varză dulce, cîteva boabe de piper, 1 linguriţă de sare.*** Se mai pot pune în supă şi alte legume: ***1 bucată de praz, 2-3 cartofi, iar la urmă cînd supa este aproape gata, se mai pot adăuga 2-3 ardei graşi, 2-3 roşii, 1 legătură de pătrunjel.***

Carnea şi oasele (osul cu sită sau cu măduvă se taie cu fierăstrăul) se spală în apă rece şi se pun tot cu apă rece la fiert. După ce începe apa să fiarbă este de mare importanţă ca să se ia spuma imediat. Se pune o parte din sare, se amestecă o dată cu coada unei linguri de lemn, se lasă să mai dea în 2—3 clocote, după care se ia spuma din nou, pînă ce nu mai apare, apoi se şterg cu un şervet umezit marginile interioare ale oalei, pentru a înlătura negreala de la spumă. În cazul în care spuma nu a fost luată la timp şi supa s-a tulburat, se toarnă peste supă 1/2 pahar cu apă rece, care face ca toată spuma să se strîngă deasupra supei, putîndu-se apoi lua uşor cu o spumieră. După aceea vasul cu supă se acoperă cu un capac (lăsîndu-se o porţiune neacoperită pentru ieşirea aburului) şi se lasă să fiarbă 3—4 ore lent în clocote mici, pe foc domol. Cînd carnea este pe jumătate fiartă se pun legumele şi zarzavatul. Eventual, dacă a fiert carnea înainte ca legumele să fie gata, se scoate carnea, se pune într-un vas cu apă rece şi puţin sărată, lăsîndu-se legumele să fiarbă în continuare împreună cu oasele, atît cît mai este nevoie.

Cînd legumele au fiert, se scot cu atenţie să nu se rupă, ele formînd garnitura rasolului.

În cazul în care supa este prea slabă, se rade un morcov pe răzătoare, se pune la călit cu o lingură de grăsime, după care se stinge cu cîteva linguri de supă şi se strecoară peste ea. Se potriveşte supa de sare, se dă la o parte de pe foc şi se lasă 10—20 min să se limpezească. Apoi se strecoară în alt vas sau într-o supieră şi se adaugă garnitura pregătită separat din timp.

Supele trebuie servite foarte fierbinți, cu o garnitură după preferință: găluşte de griş, tăiței de casă, orez, gogoşele din aluat pripit etc. (v. rețetele de la 9.4. Diferite preparate pentru supe, borşuri şi ciorbe).

Toate supele, cînd se servesc la masă, se presară cu pătrunjel verde ales de pe cotoare, bine spălat, zvîntat de apă şi tăiat foarte mărunt.

Ca să fie supa limpede, garniturile se fierb separat în apă clocotită cu puțină sare. Carnea din supă poate fi servită ca al doilea fel, garnisită cu legumele din supă şi cu hrean ras sau cu diferite sosuri picante sau cu sos de roşii.

528. Supă cu rasol de vacă

Pentru 6 persoane: ***1 kg carne de vacă, un os cu măduvă, 100 g morcovi, 60 g ceapă, 500 g cartofi, 1 țelină mică, 1 bucată de varză dulce, 50 g rădăcină de pătrunjel, 1 legătură de pătrunjel verde, 10 boabe de piper, sare.***

Se întrebuințează carne de la coadă sau de la pipet. Osul, cu sită sau cu măduvă, se taie cu fierăstrăul sau se sparge cu satîrul, se spală în apă rece împreună cu carnea, apoi se pun într-o oală care se umple cu 3 l de apă rece şi se dau la fiert. Cînd apa începe să fiarbă, se ia spuma la o parte pînă ce nu mai apare. Se adaugă o parte din sare, se amestecă printre oase cu o lingură de lemn ca să iasă restul de spumă, care se dă la o parte, după care se şterg marginile oalei cu un şervet umezit, pentru a înlătura negreala de la spumă.

Se lasă să fiarbă la foc potrivit cu capacul puțin dat la o parte, timp de 3—4 ore. Între timp, se adaugă legumele curățate, spălate şi crestate la vîrf. Varza se opăreşte separat, dîndu-se într-un clocot ca să iasă amăreala şi se adaugă în momentul în care carnea este aproape fiartă. Se adauga cîteva boabe de piper, se potriveşte de sare şi se fierbe în continuare pînă este gata.

În principiu, oasele se fierb 3—4 ore, carnea de vacă 2—3 ore, legumele 1 oră, iar varza circa 30 min. Deci, dacă carnea s-a fiert, se scoate şi se pune în alt vas cu apă rece puțin sărată, iar oasele se lasă să fiarbă în continuare împreună cu legumele, atît cît mai este nevoie.

După ce totul a fiert, se scot oasele, iar vasul cu supă se ia de pe foc şi se lasă 10 min să se limpezească. Apoi se strecoară supa printr-un tifon pus în două sau printr-un şervet şi se ține la cald pînă la servire.

Supa se serveşte foarte fierbinte, de preferință cu: tăiței de casă, găluşte de griş, orez etc.

Carnea se taie în felii subțiri de-a curmezişul fibrelor şi se ține pînă la servire împreună cu zarzavatul (legumele) tăiat în cubulețe, într-o crăticioară cu puțină supă caldă.

Se serveşte foarte fierbinte, cu legume şi cu cartofi fierți între timp separat peste care se toarnă puțină supă grasă deasupra şi se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt. Se mai poate servi alături hrean ras cu oțet sau cu muştar, sau cu sos de roşii. Acest fel de mîncare este foarte consistent, dacă se mai completează cu o budincă la urmă, rezultînd astfel un meniu complet.

529. Supă din oase de vacă

Se prepară ca şi supa anterioară, cu deosebirea că oasele se opăresc, punîndu-se într-o oală cu apă, la foc cît mai tare. Opărirea trebuie făcută

repede, deoarece dacă oasele stau mult timp în apă la opărit se pierde din tăria supei şi din grăsime. După ce s-au opărit, se spală oasele şi oala şi se pun la fiert cu apă. După primul clocot se spumuieşte supa pînă nu mai apare spumă deloc. Se adaugă o parte din sare, se acoperă cu un capac, pentru ca supa să nu scadă prea mult; totuşi trebuie lăsată o mică deschizătură într-o parte, pe unde să iasă aburul, altfel supa iese albicioasă. Se lasă să fiarbă la foc potrivit 3—4 ore, în clocote mici. După 2 ore de fierbere se adaugă legumele, iar înainte de strecurare supa se potriveşte de sare. Se serveşte cu diverse garnituri sau poate fi folosită la prepararea altor supe sau sosuri şi mîncăruri.

530. Supă de găină

1 găină sau 1/2 găină grasă şi nu prea tînără, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 ceapă, 1/4 țelină, cîteva boabe de piper, sare şi verdeață.

Se curăță găina, se spală, se taie în patru sau se pune întreagă la opărit, la foc puternic, să dea repede într-un clocot, fără să dea în fiert.

Cînd apare prima spumă, se ia oala de pe foc, se scurge, se spală găina şi oala. Găina se pune iar în oală, cu 3 l de apă (pentru găină mai bătrînă 4 l de apă) şi se lasă să fiarbă la foc potrivit. Oala se acoperă cu un capac, lăsînd descoperită o mică parte ca să poată ieşi aburul în timpul fierberii; între timp se spumuieşte. Cînd găina s-a fiert pe jumătate, se adaugă legumele şi o parte din sare (restul de sare se pune după gust, la urmă). Cînd este bine fiartă, găina se scoate din supă şi se pune în alt vas cu apă puțin sărată, la fel şi legumele din supă, iar vasul cu supă se ia de pe foc şi se lasă să se limpezească 5—6 min, după care se strecoară prin tifon dublu în supieră, la care se adaugă garnitura preferată: tăiței de casă, găluşte de griş, orez, frecăței, pateuri mici, profiterol şi pe deasupra se presară pătrunjel verde tăiat foarte mărunt.

Carnea de găină se taie în bucăți şi se ține împreună cu legumele tăiate cubulețe, în supă caldă, pînă la servire. Rasolul de găină se poate servi ca felul doi, cu pilaf de orez sau cu legume din supă şi cartofi fierți proaspeți, toate stropite cu unt proaspăt sau cu grăsimea de la supă, şi cu hrean ras potrivit la gust de oțet.

531. Bulion de carne sau de oase

Sub denumirea de bulion se înțelege supă de carne sau de oase, de carne şi oase; se poate prepara şi bulion de pasăre. Bulionului i se mai spune zeamă de carne (oase) sau fiertură de oase. Se prepară la fel ca orice supă, cu legume şi mirodenii după plac.

Poate fi servită ca atare sau cu diverse garnituri, sau poate fi folosită la prepararea altor supe, sosuri, sau se poate adăuga la mîncăruri în loc de apă şi la stins orezul pentru pilaf.

9.1.2. CONSOMMÉURI

Consomméul este o supă de oase de vacă mult mai concentrată şi limpede, pentru obținerea căreia trebuie respectate anumite reguli de preparare. În lipsa oaselor de vacă, se poate obține şi din rasol de vacă sau din găină bătrînă.

Cosommeul nu trebuie să aibă nici un fel de grăsime. După strecurare şi înainte de limpezire se degresează complet. Se serveşte cald sau rece, la

ceşti, cu garnitură (pai parmezan, profiterol, pateuri sau saleuri etc.), separat.

532. Consommé din oase de vacă

1,5 kg oase de vacă, 300 g carne slabă de vacă, 1 ţelină, 60 g ceapă, 1 morcov, 1-2 rădăcini de pătrunjel, cîteva boabe de piper, 1-2 albuşuri, sare.

Se taie oasele şi se pun la opărit, după care se spală din nou şi se pun la fiert cu apă în cantitate dublă faţă de consomméul dorit: prin fierbere apa scade la jumătate. Se acoperă oala, lăsîndu-se loc pentru ieşirea aburului (nu trebuie acoperită ermetic ca să nu iasă supa tulbure). Între timp se spumuieşte. Se fierbe 2—3 ore în clocote mici şi neîntrerupte, după care se adaugă jumătate din legume şi sare. Cînd s-au fiert şi legumele, se strecoară supa. Separat se taie în felii subţiri restul de legume, se dă carnea macră şi fără grăsime prin maşina de tocat, se adaugă 1—2 albuşuri, boabe de piper şi 1/2 pahar de apă rece. Se amestecă totul bine şi se toarnă cîte puţin din supa de oase, amestecîndu-se bine pînă ce se toarnă toată supa, după care se pune la fiert, continuîndu-se amestecatul, foarte uşor, ca să nu se prindă tocătura de fundul oalei. După ce supa a dat în fiert, imediat se pune oala pe foc foarte mic, lăsîndu-se să fiarbă încet 25—30 min. Prin fierbere, compoziţia se coagulează, adică albuşul şi carnea adună toate impurităţile din supă, dîndu-i o nuanţă gălbuie limpede şi un gust plăcut aromat. Această operaţie se numeşte limpezirea consomméului.

Se potriveşte de sare şi cînd se observă că s-a strîns (coagulat) bine albuşul şi carnea tocată, iar supa s-a limpezit, se ia un prosop de etamină sau un tifon pus dublu, se umezeşte şi se strecoară supa prin el, cu multă atenţie, să nu se sfărîme albuşurile şi carnea coagulată din supă, ceea ce ar face ca supa să nu mai fie perfect limpede. Se continuă strecurarea încet, iar la urmă se strînge şervetul ca să se scurgă bine toată supa, fără a se presa.

Se obţine astfel un consommé limpede care se serveşte la ceşti, cu garnituri sau simplu, rece sau cald.

533. Consommé cu gălbenuşuri

Se prepară ca în reţeta anterioară, servindu-se foarte fierbinte, în ceşti bine încălzite, în care se pune cîte un gălbenuş crud (foarte proaspăt).

534. Consommé cu pai parmezan

Se prepară la fel ca în reţeta consommé, dar se serveşte însoţit de pai parmezan (v. reţeta 49).

535. Consommé cu pateuri cu carne sau cu brînză

Se prepară la fel ca în reţeta consommé şi se serveşte cu pateuri preparate mici (v. reţeta 679).

536. Consommé cu piept de pasăre

Pentru 10—12 porţii: ***1 găină, 200 g ţelină, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 ceapă, cîteva boabe de piper, 4-5 l de apă.***

Pentru consommé se pune la fiert 1 găină cît mai bătrînă şi nu prea slabă.

Găina, curăţată şi spălată, se taie în patru, se aşază într-o oală în care se toarnă peste ea 4—5 l apă şi se pune la foc. Cînd supa a dat în fiert, se strînge imediat bine toată spuma, apoi se adaugă 1/2 linguriţă de sare, se amestecă cu o lingură de două-trei ori, se strînge din nou toată spuma şi se şterge marginea oalei de urmele spumei. Se lasă să fiarbă lent în clocote mici şi cînd găina s-a fiert pe jumătate, se adaugă: ceapa, rădăcina de pătrunjei, piper şi o parte din ţelină (fără a adăuga alt zarzavat, care poate modifica gustul consomméului). Fierberea consomméului continuă pînă ce găina este bine fiartă. Spre sfîrşit se potriveşte de sare, apoi se ia (se strînge) de deasupra toată grăsimea, care se va putea folosi pentru alte supe sau pentru ciorbe. Găina se scoate din supă în alt vas cu apă rece şi puţină sare (ca să nu se usuce carnea), iar supa se limpezeşte cu 1—2 albuşuri de ou bătute puţin cu 2—3 linguri de apă rece şi cu restul de ţelină tăiată foarte subţire (ţelina lasă aromă). Compoziţia de albuş, apă şi ţelină se introduce în oala cu supă, amestecîndu-se uşor pînă ce aceasta dă într-un clocot, după care supa se strecoară printr-o pînză sau un tifon pus dublu.

Se serveşte foarte fierbinte, cu garnitură de carne albă din pieptul găinii, tăiată ca tăiţeii — julien. Restul de carne de găină se foloseşte pentru alte mîncăruri.

537. Consommé din fazan

Se prepară la fel ca în reţeta anterioară, cu singura deosebire că se înlocuieşte găina cu fazanul nu prea tînăr, din care se obţine o supă-consommé mult mai gustoasă decît cea din pasăre de casă.

9.1.3. SUPE DE LEGUME

538. Supe albe drese (potajuri)

Supele de legume, drese sau naturale, se împart în categorii şi au denumiri diferite în raport cu leguma din care se prepară sau după leguma care predomină (leguma care este de bază). Unele supe albe se dreg cu gălbenuşuri de ou sau şi cu smîntînă, care se pun într-un castron, se bat puţin, adăugîndu-se cîte puţin din supă (2—3 polonice) pînă se diluează, după care se toarnă în supa luată de pe foc, după 20—30 min, altfel se taie gălbenuşurile. Este mai practic să se dreagă supa în momentul servirii, deoarece fiind o supă nedreasă se poate încălzi la nevoie; dacă însă este dreasă, la încălzire se brînzeşte.

Supa se poate drege numai cu gălbenuşuri sau numai cu smîntînă sau, în locul acestora, cu puţin unt proaspăt (50—60 g la 6 porţii) şi mărar sau pătrunjel verde, sau şi una şi alta (fără leuştean).

539. Supă limpede de legume

Pentru 6 porţii: ***200 g morcovi, 100 g rădăcină de pătrunjel, 2-3 cepe, 2 fire de praz, 2-3 cartofi, 1 ţelină mijlocie, sare, piper, pătrunjel verde***. Se mai pot adăuga şi alte legume, după gust şi sezon.

Se curăţă zarzavatul, se spală şi se cresteează, apoi se pune la fiert în apă rece. Se socoteşte apa aproximativ cîte 1/2 l de persoană, ţinînd seama

că prin fierbere se evaporă o parte. Nu se pune mai multă apă deoarece diluează gustul supei. Se fierbe pe foc potrivit 1—1 1/2 ore, cu capacul puțin dat la o parte. Se curăță de spumă dacă este cazul şi se adaugă cîteva boabe de piper şi sare după gust. Ca să obținem o aromă mai plăcută, se mai pot adăuga în supă, spre sfîrşitul fierberii, o legătură de pătrunjel verde şi 2—3 ardei graşi sau un sfert de varză mică, toate proaspete. Cînd zarzavatul a fiert, se strecoară supa într-o altă oală şi se pune din nou pe foc. Cînd a dat în fiert, se adaugă una din următoarele garnituri: găluşte, orez, turnăței, tăiței sau altele, după gust. Se mai lasă cam 8-10 min pe foc, pînă ce şi garnitura respectivă este fiartă. La servire se adaugă în fiecare farfurie cîte 1/2 linguriță de unt proaspăt si se presară cu pătrunjel verde tăiat cît mai mărunt.

540. Supă de turnăței

Pentru turnăței: ***100 g făină, 2 ouă, sare, 1/2 pahar de lapte sau apă***.

Legume pentru supă: ***aceleaşi cantități ca la rețeta anterioară***.

Supa de legume se prepară la fel ca în rețeta anterioară. După ce este gata, strecurată, se pune din nou pe foc şi pînă ce dă în clocot se prepară turnățeii în felul următor: se amestecă făina şi ouăle cu puțină apă, lapte sau smîntînă. Compoziția trebuie să aibă consistența unui aluat moale. Se face un cornet de hîrtie, se umple cu compoziția obținută şi se strînge cu mîna, apăsîndu-se de sus în jos deasupra vasului cu supa care fierbe. Orificiul cornetului trebuie să fie cam de mărimea unui bob de piper. Se plimbă cornetul roată peste supă, pînă s-a turnat toată compoziția şi se lasă să fiarbă 6—10 min. Se serveşte la masă fierbinte. Zarzavatul rămas după strecurarea supei se poate folosi tăiat mărunt şi pregătit ca salată de legume cu maioneză.

541. Supă cu orez, pe bază de supă de legume

Pentru 6 porții: ***300 g orez, 50-60 g unt, 2 l supă de legume, 2 gălbenuşuri, 1/2 pahar smîntînă, zeamă de lămîie, pătrunjel verde, sare***.

Supa de legume se prepară la fel ca în rețeta 539 şi, după ce a fost strecurată, se adaugă orezul spălat în mai multe ape şi se pune la fiert. Cînd dă în fiert se amestecă şi se mai lasă pe foc domol să fiarbă încet 15—20 min. Apoi se potriveşte de sare şi se ia vasul cu supă de pe foc, după care se mai lasă 10—15 min să se evapore, se drege cu gălbenuşuri de ou şi cu smîntînă sau se adaugă numai unt proaspăt la urmă şi se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

542. Supă de orez cu lămîie (à la grec)

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară dar, cînd se pune orezul în supă, se adaugă cîteva bucăți de lămîie curățate de coajă şi de sîmburi şi se potriveşte de sare. În momentul servirii se drege cu gălbenuşuri de ouă şi cu smîntînă şi, după gust, se acreşte cu zeamă de lămîie. La servire se presară cu mărar şi cu pătrunjel verde tăiate mărunt.

543. Supă de roşii cu orez

1-2 kg roşii, 100 g orez, 1 ceapă, 1 morcov, 1 țelină mică, 1-2 ardei graşi, 60 g unt, sau ulei, sare, smîntînă, pătrunjel verde.

Legumele curățate şi spălate se taie la capete în patru şi se pun la fiert într-un vas cu apa necesară. După ce sînt aproape fierte se adaugă roşiile şi se mai fierb 20 min, după care se strecoară pasîndu-se bine. În supa strecurată se pune orez şi se lasă să fiarbă pe foc domol pînă ce bobul de orez se umflă bine, după care vasul se trage de pe foc. Se potriveşte de sare (cui îi place poate adăuga unt şi o lingură de zahăr) şi se presară cu pătrunjel verde în momentul servirii. Se drege cu smîntînă sau se pune smîntînă la masă separat într-o sosieră.

544. Supă de roşii cu tăiței

Se prepară supa la fel ca în rețeta anterioară numai că, în loc de orez, se pun în supa strecurată să fiarbă tăiței sau orice fel de paste făinoase.

545. Supă de bulion de roşii sau de suc de roşii

Supa se pregăteşte la fel ca în rețetele precedente, folosind aceleaşi cantități, în afară de roşii care se înlocuiesc cu 100 g de bulion de roşii sau cu suc de roşii (o sticlă).

546. Supă de legume cu tăiței

Pentru supă: ***2-3 morcovi, cîteva rădăcini de pătrunjel, 2-3 cepe, 2 fire de praz, 1 țelină mică, 1 felie de varză, cîteva boabe de piper, sare, pătrunjel verde, 50 g unt.***

Pentru tăiței: ***300 g făină, 2 ouă, sare, apă.***

Din legume se prepară o supă la fel ca în rețeta 539. În loc de găluşte se fac tăiței, în felul următor: se pune pe planşetă făina, ouăle sparte la mijloc şi se adaugă puțină apă şi sare. Apoi, cu vîrful unui cuțit, se amestecă pînă se omogenizează, după care se frămîntă pînă ce aluatul nu se mai lipeşte de masă şi este suficient de tare; altfel se mai adaugă făină şi se mai frămîntă. După aceea se presară planşeta cu făină şi se întinde aluatul cu sucitorul, pînă ce se obține o foaie cît mai subțire. Se lasă să se usuce puțin, apoi se rulează şi se taie tăițeii cît mai subțire. Tăițeii se pun la fiert în apă clocotită cu puțină sare şi se amestecă pînă dau în fiert, ca să nu se lipească între ei sau de fundul vasului. Se lasă să fiarbă 10 min, după care se strecoară, se clătesc cu apă rece şi se toarnă în vasul cu supă fierbinte sau se pune cîte o porție în farfuriile în care urmează să fie servită supa.

La servire se adaugă în fiecare farfurie cîte 1/2 linguriță de unt proaspăt şi pătrunjel verde tocat mărunt.

547. Supă de legume cu tăiței, dreasă cu ouă şi smîntînă

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, numai că se drege cu gălbenuşuri de ouă şi cu smîntînă, după plac putîndu-se adăuga şi suc de lămîie. La servire se adaugă pătrunjel verde tăiat mărunt.

548. Supă de legume cu arpacaş

Supa de legume se prepară ca în rețeta 539, iar în loc de tăiței, se adaugă arpacaş care se prepară în felul următor: se aleg 300 g arpacaş, se

spală de cîteva ori, apoi se pun într-un vas cu apă clocotită cu puțină sare. Se adaugă 50—60 g unt şi se pune vasul pe foc să fiarbă arpacaşul. În timpul fierberii, se amestecă din cînd în cînd cu o lingură de lemn ca să nu se lipească arpacaşul la fund şi să nu se ardă. După ce arpacaşul a dat în fiert, se lasă să fiarbă la foc domol, cu vasul acoperit, pînă se umflă bine şi se înmoaie. Mai departe se procedează după rețeta 541.

549. Supă de linte

Pentru 6 porții: ***300-400 g linte, 100 g ceapă, 100 ml ulei sau 75 g unt, 2-3 căței de usturoi, 1 fir de cimbru, 1-2 rădăcini de pătrunjel, sare.***

Se alege lintea, se spală şi se pune pe foc, într-un vas cu apă rece. Cînd începe să fiarbă, se adaugă legumele curățate, spălate şi tăiate mărunt. Se lasă să fiarbă la foc domol pînă cînd lintea se înmoaie bine şi se umflă. După aceea se adaugă unt sau ulei, cimbru, usturoi pisat, sare după gust şi se lasă să dea de cîteva ori în clocot.

Se serveşte cu crutoane de pîine şi cu pătrunjel verde tocat mărunt.

550. Supă de cartofi I

1 kg cartofi, 200 g ceapă, 100 g morcovi, 50 g unt, 50 ml ulei, 1 g piper, 1 foaie de dafin, 1 legătură de pătrunjel, sare.

Se curăță ceapa, morcovii şi cartofii. Ceapa şi morcovii se taie mărunt şi se înăbuşă într-o cratiță cu ulei încălzit pînă se înmoaie, după care se adaugă cartofii tăiați cubulețe, apă cîtă trebuie şi sare. Supa este gata cînd cartofii sînt fierți. Se serveşte cu pătrunjel verde tocat mărunt şi piper pisat presărate deasupra, adăugînd la fiecare porție şi puțin unt proaspăt. Supa poate fi servită simplă sau dreasă cu smîntînă.

551. Supă de cartofi II

1 kg cartofi, 100 g ceapă, 1 legătură de pătrunjel verde, 200 g smîntînă, sare, piper.

Se taie ceapa mărunt şi se pune la fiert cu apa necesară. Se fierbe o jumătate de oră, după care se adaugă cartofii tăiați cubulețe, sare şi se mai fierbe pînă cînd cartofii sînt gata. Se drege cu smîntînă şi se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt şi cu piper pisat.

552. Supă de cartofi cu fidea

600 g cartofi, 150 g fidea, 2 gălbenuşuri, 2-3 linguri de smîntînă, 1 legătură de pătrunjel, sare, piper.

Se pun cartofii la fiert cu sare şi apa necesară supei. Cînd cartofii sînt aproape gata, se adaugă fideaua şi se mai fierb împreună 10—15 min, după care se lasă 10 min să se evapore. Apoi se adaugă pătrunjel tocat mărunt, piper pisat şi se potriveşte, după gust, cu sare. Înainte de a fi servită la masă, se drege supa cu gălbenuşuri de ouă şi cu smîntînă.

553. Supă de cartofi cu praz

1 1/2 kg praz, 600 g cartofi, 80 g unt, 200 g franzelă, 80 g şvaițer, sare.

Se curăță, se spală, se taie prazul subțire şi se căleşte în jumătate din unt. Cînd s-a înmuiat şi a căpătat o culoare aurie, se strecoară în supă şi se adaugă cartofii tăiați subțire şi sare. Cînd au fiert cartofii, supa este gata.

Se serveşte cu cubulețe de franzelă prăjite în restul de unt şi se presară cu şvaițer ras sau cu caşcaval ras.

554. Supă de conopidă

1 kg conopidă, 50 g unt, 50 g făină, 50 g orez, 500 ml lapte, 120 g smîntînă, sare.

Conopida se curăță şi se ține în apă 1 oră (ca să iasă eventualele musculițe), după care se desparte în buchete şi se pune la fiert în apă cu lapte, adăugînd şi orezul spălat şi opărit. Cînd conopida este fiartă se adaugă sosul alb preparat din unt, făină şi stins cu supa în care a fiert conopida. Se potriveşte de sare şi se mai lasă să mai fiarbă cîteva minute. Se serveşte cu smîntînă. Se poate servi şi cu crutoane de franzelă.

555. Supă de conopidă cu turnăței

Se prepară la fel ca în rețeta 554, numai că orezul şi sosul alb se înlocuiesc cu coca de turnăței, care se toarnă în supă cînd conopida este aproape fiartă. Pentru coca de turnăței vezi rețeta 676.

556. Supă de dovlecei

1 kg dovlecei, 1 morcov sau 1 legătură de morcovi noi, 1-2 rădăcini de pătrunjel, 1 ceapă, 50 g unt, 60 g orez, 30 g făină, 1 legătură de mărar, 1 gălbenuş de ou, 2-3 linguri de smîntînă, sare, piper şi, după gust, zeamă de lămîie.

Zarzavatul, curățat şi spălat, se taie mărunt şi se pune la fiert cu apă şi sare. După ce este aproape fiert, se adaugă dovleceii raşi de coajă şi tăiați în cubulețe, orezul spălat şi se lasă să fiarbă 15—20 min. Între timp, se prepară, din unt şi făină, un sos alb şi se adaugă la supă; de asemenea, se adaugă mărar tăiat mărunt, sare, piper şi zeamă de lămîie după gust. După ce s-a luat supa de pe foc, se lasă 10—15 min la o parte, apoi se drege cu gălbenuş de ou şi cu smîntînă.

557. Supă de gulii cu turnăței

600 g gulii tinere, 100 g ceapă, 2 ouă, 100 g smîntînă, 80 g făină, 1 pahar de lapte, sare, 50 g unt.

Se curăță guliile şi ceapa, se taie ceapa mărunt, iar guliile în cubulețele şi se pun împreună la fiert în apă clocotită cu sare. Separat, se prepară turnățeii (v. rețeta 676) şi se pun în supă. După ce vasul cu supă s-a luat de pe foc, se mai lasă 10—20 min, apoi se adaugă unt proaspăt sau smîntînă.

558. Supă de primăvară

2-3 gulii, 1 legătură de morcovi noi, 2-3 fire de ceapă, 300 g cartofi noi, 50 g unt, sare, verdeață.

Pentru turnăței: ***2 ouă, 80 g făină, 1 pahar lapte.***

Se curăță legumele, se spală în mai multe ape, apoi se taie mărunt şi se pun la fiert într-o oală cu apă şi sare. Cînd legumele sînt fierte se toarnă în supă turnățeii preparați ca în rețeta 676, după care se continuă după explicațiile de la rețeta anterioară.

559. Supă din diferite legume

2-3 ardei graşi, 1/2 conopidă 2 cepe mici, 100 g mazăre, 100 g fasole verde, 200 g roşii, 1 dovlecel, 1/2 țelină, verdeață, 60 g unt, sare, smîntînă.

Se curăță legumele, se spală în mai multe ape, se taie mărunt şi se pun la fiert într-un vas cu apă rece. Cînd sînt fierte se adaugă roşiile curățate de pieliță şi de semințe, tăiate în bucăți, se potriveşte supa de sare şi, după două-trei clocote, se ia vasul de pe foc. Se adaugă unt proaspăt, verdeață tăiată mărunt şi se drege cu smîntînă. Față de legumele indicate în rețetă, se mai pot adăuga şi altele ca: varză creață, praz, cartofi, sau se prepară din legumele pe care le avem la îndemînă, iar în loc de unt se poate folosi şi ulei sau margarină.

560. Supă de mazăre verde

500 g mazăre verde boabe, 1 ceapă, 1 legătură de morcovi noi, 50 g unt, turnăței preparați din 60 g făină şi 2 ouă, verdeață, sare.

Se taie mărunt ceapa şi se înăbuşă în unt împreună cu morcovii tăiați tot mărunt. Cînd s-au călit puțin se sting cu apa necesară pentru supă. Se adaugă mazărea şi se lasă să fiarbă pînă se înmoaie. Se potriveşte de sare, după care se adaugă turnățeii (v. rețeta 676) şi se mai lasă să fiarbă încă 10 min.

561. Supă de fasole verde

800 g fasole verde păstăi, 300 g zarzavat de supă, 1 lingură de mărar sau pătrunjel verde tăiat mărunt, 60 g unt, 50 g făină, 200 g smîntînă, sare.

Se fierbe zarzavatul ca pentru supa de legume (v. rețeta 539). Cînd zarzavatul este aproape fiert, se adaugă fasolea curățată de ață şi de vîrfuri, spălată şi tăiată mărunt şi se lasă să fiarbă pînă este gata. Apoi se adaugă rîntaşul preparat din făină şi unt stins cu supă, se potriveşte de sare, se drege cu smîntînă puțin acrişoară şi se presară cu verdeață tăiată mărunt.

562. Supă de fasole albă uscată

300 g fasole uscată, 80 ml ulei, 60 g ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, 1 foaie de dafin, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 legătură de verdeață.

Se spală fasolea, se pune la înmuiat şi cînd s-a umflat se spală din nou şi se pune la fiert cu apă rece. După primul clocot se scurge apa şi se pune din nou la fiert cu apă caldă. Se fierbe pînă se înmoaie bobul. Între timp, se călesc legumele şi, cînd s-au înmuiat şi colorat puțin, se adaugă la supă. După ce totul a fiert bine, se potriveşte de sare şi se serveşte cu verdeață presărată deasupra.

563. Supă italiană de fasole (Minestrone)

250 g fasole uscată, 1 ceapă, 1 morcov, 1 țelină, 1 foaie de dafin, 100 g macaroane, 50 g bulion de roşii, 100 ml ulei, 200 g parmezan, 1 fir de cimbru, usturoi şi sare după gust.

După ce a fiert fasolea (v. rețeta anterioară), se adaugă zarzavatul tăiat mărunt, călit în ulei şi apoi stins cu bulion de roşii, foaia de dafin, cimbrul, usturoiul pisat şi macaroanele fierte separat, tăiate potrivit. Se mai lasă la fiert 10—15 min, amestecînd tot timpul ca să nu se prindă. După ce se ia de pe foc şi în momentul servirii la masă se adaugă parmezan ras.

564. Supă franțuzească de ceapă cu şvaițer

600 g ceapă, 200 ml ulei, 200 g franzelă, 150 g şvaițer, 2 1/2 – 3 l supă de legume strecurată, sare, piper.

Această supă se pregăteşte într-un vas care poate fi pus la cuptor, de preferință vas de sticlă Jena; se poate pregăti supa în porții separate, în atîtea țambale (căni de metal sau alpaca) cîte persoane avem la masă. Se taie ceapa în felii subțiri şi se prăjeşte cîte puțină în ulei încins şi pe măsură ce capătă o culoare aurie se scoate şi se pune alta pînă se prăjeşte toată ceapa.

Se pune ceapa prăjită în vasul pentru supă. Apoi se taie franzela în felii subțiri care se pun într-o tavă şi se introduc în cuptor spre a se rumeni (atenție să nu se ardă). Se umple vasul cu supă strecurată de legume sau de oase, se potriveşte de sare şi piper, iar deasupra se pun feliile de franzelă. Se presară totul cu şvaițer sau cu caşcaval ras şi se introduce în cuptorul bine încins, să se rumenească (gratineze) foarte repede.

Se serveşte imediat după ce a fost scoasă din cuptor.

Această supă este specific franțuzească (Soupe a l'aignon).

565. Supă de chimen

Pentru 6 porții: ***20 g chimen, 100 g unt sau ulei, 100 g făină, 200 g franzelă, 50 g unt, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 țelină, sare.***

Se taie legumele în felii şi se fierb în apa necesară pentru 6 porții de supă. Cînd legumele sînt fierte se adaugă chimenul spălat şi se mai lasă să fiarbă împreună 10—15 min. Separat, într-o tigaie sau crăticioară, se prepară rîntaşul din făină şi unt sau ulei şi, după ce făina cu uleiul s-au încins bine şi chiar s-au rumenit puțin, se stinge cu supă şi se răstoară în vasul cu supă şi împreună se mai dau în cîteva clocote, după care se strecoară şi se potriveşte de sare. Se serveşte cu crutoane de franzelă rumenite cu unt (v. rețeta 668).

566. Supă bulgărească de măcriş

1 kg măcriş, 100 g orez, 100 g unt, 100 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, 50 g făină, zahăr, sare.

Măcrişul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape, se scurge bine de apă şi se zvîntă, apoi se taie nu prea mărunt, se pune într-o cratiță cu unt încălzit şi se căleşte 5—6 min pe foc iute, după care se stinge cu supă de legume sau cu apă clocotită cu puțină sare. Se adaugă orezul ales şi spălat şi se lasă să fiarbă la foc mic, acoperit. Cînd orezul este gata, se ia

vasul de pe foc şi se lasă puțin să se evapore, după care se drege în felul următor: gălbenuşurile se freacă cu puțină sare, făină, smîntînă şi se subțiază adăugînd treptat cîte puțină supă pînă aceasta se termină, sau compoziția de gălbenuşuri se introduce direct în vasul cu supă.

567. Supă de ciuperci cu turnăței

400-500 g ciuperci proaspete, 60 g unt, 50 g făină, 1 morcov, 1 ceapă, 1 țelină, sare, turnăței preparați din 60 g făină şi 2 ouă, verdeață.

Se fierbe zarzavatul într-o cantitate de apă potrivită. Ciupercile se curăță, se spală bine în mai multe ape reci, după care se taie foarte subțire şi se înăbuşă în unt. Cînd începe să scadă apa lăsată de ciuperci se presară peste ele făină, se amestecă 2—3 min pe foc, după care se stinge cu zeama de la zarzavat. Se adaugă turnățeii care se prepară ca în rețeta 676. Se lasă să fiarbă în supă 10 min, după care se potriveşte de sare şi se ia vasul de pe foc.

568. Supă de ciuperci uscate (hribi)

60-80 g ciuperci uscate sau hribi, 1 ceapă, 1 țelină, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 2 ouă, 80 g făină, 60 g unt şi 60 g făină pentru rîntaş, sare, piper, verdeață.

Se fierb legumele crestate la capete în cantitatea de apă necesară. Cînd sînt gata supa se strecoară.

Între timp, ciupercile se spală bine cu apă rece, se taie mărunt, se pun în supa de legume strecurată şi se lasă să fiarbă pînă sînt gata. Se adaugă apoi rîntaşul obținut prin rumenirea făinii în 60 g unt sau ulei şi stins cu supă. Se adaugă apoi turnățeii (v. rețeta 676), se potriveşte de sare, piper şi, după gust, se poate acri cu zeamă de lămîie.

569. Supă de ciuperci cu orez sau cu găluşte

Se prepară ca supele anterioare, cu deosebirea că în loc de turnăței se adaugă 60—80 g orez sau găluşte care se prepară în felul următor: se freacă 50 g unt, se adaugă 2 gălbenuşuri, unul cîte unul, apoi albuşurile bătute spumă şi făină cît cuprinde. Se pun la fiert direct în supa clocotită, puse una cîte una cu o linguriță. Se fierb 5—6 min.

570. Supă de spanac

Pentru 6 porții: ***600 g foi de spanac, 3 l supă de legume, 50 g făină, 1 legătură de mărar, 1 legătură de pătrunjel, cîteva fire de ceapă verde, 50 g unt, 2 gălbenuşuri, 2-3 linguri de smîntînă, sare.***

Se prepară o supă de legume (legumele se pun pentru gust) şi se strecoară. Cu supa obținută se stinge făina călită cu unt, se adaugă spanacul şi toate verdețurile spălate şi tocate mărunt, se fierb 10—15 min, după care se potrivesc de sare şi se ia vasul de pe foc. După 10 min supa se drege cu gălbenuşuri şi smîntînă.

571. Supă de lobodă

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, înlocuindu-se spanacul cu lobodă şi adăugîndu-se în plus 60 g orez, iar după gust se poate acri cu zeamă de lămîie.

572. Supă de sparanghel

Pentru 6 porţii: ***500 g sparanghel, 50 g făină, 50 g unt, 2 gălbenuşuri, 2-3 linguri de smîntînă, sare.***

Sparanghelul se rade cu cuțitul, începînd de la vîrf în jos, curățind pielița (fără să se curețe şi vîrfurile), apoi se leagă cu ață în două locuri (ca un snop) şi se pune la fiert cu puțină sare şi cu cantitatea de apă necesară pentru supă. Se fierbe la foc domol. Cînd sparanghelul este fiert, se scoate şi după ce s-a răcit puțin se taie vîrfurile şi porțiunile fragede din tulpină, iar restul (cotoarele) se dau prin sită şi se pun în supa în care a fiert sparanghelul şi în care s-a pus rîntaş (sos alb) preparat din unt şi făină. Se dă din nou într-un singur clocot, după care se ia vasul de pe foc, se adaugă vîrfurile şi porțiunile fragede de sparanghel şi apoi se drege cu gălbenuşuri şi smîntînă.

Se serveşte cu saleuri cu caşcaval sau cu diferite pateuri.

573. Supă de urzici

Pentru 6 porţii: ***500 g urzici, 100 g ceapă, 50 g unt sau 70 ml ulei, 30 g făină.***

Urzicile, curățate de cotoare, se spală bine în mai multe ape, se opăresc cu apă clocotită cu sare, după care se strecoară şi se răcesc cu apă rece.

Separat, într-un vas, se pune untul sau uleiul şi ceapa tăiată mărunt, care se căleşte pînă se încinge bine, apoi se adaugă făina şi se mai căleşte 5—6 min, după care se stinge cu 3 l de apă caldă, lăsînd să mai fiarbă 10 min. Se strecoară supa, se adaugă urzicile tăiate (nu prea mărunt) şi se mai fierbe 15—20 min. După gust, se poate drege cu smîntînă.

Se serveşte cu crutoane de pîine prăjite la cuptor şi unse cu usturoi pisat.

574. Supă de varză dulce

Pentru 6 porţii: ***1 - 1 1/2 kg varză albă, 100 g unt, 60 g orez sau 100 g fidea, 100 g smîntînă, 200 g ceapă, sare.***

Ceapa se taie mărunt şi se căleşte într-un vas cu unt înfierbîntat, după care se adaugă varza tăiată în fîşii subțiri şi împreună se înăbuşă 20—30 min. Apoi se stinge cu 1 l apă clocotită, se adaugă orezul spălat, sare, după gust, şi se lasă să fiarbă 20— 30 min. (În loc de orez se pot adăuga în supă tăiței fierți separat şi apoi se mai dau împreună într-un clocot).

Se serveşte cu smîntînă.

575. Supă de varză creață

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu singura deosebire că se foloseşte soiul de varză creață, care dă supei un gust mult mai bun.

576. Supă de cireşe

Pentru 6 porţii: ***1/2 - 1 kg cireşe proaspete, 50-60 g făină, 80-100 g zahăr, 100 g smîntînă, sare.***

Se spală cireşele, li se scot sîmburii, şi se pun într-un vas cu apă (3 l), puțin zahăr şi sare. Se fierb 10 min, după care se adaugă făina (uscată în

prealabil bine în cuptor) amestecată cu restul de zahăr şi se toarnă treptat în supă amestecînd pînă dă într-un clocot. Pentru gust şi după plac, se pot adăuga coajă de lămîie sau de portocale, vanilie sau scorţişoară.

Se serveşte dreasă cu smîntînă.

577. Supă de vişine

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de cireşe se folosesc vişine.

9.1.4. SUPE-CREMĂ

578. Supă-cremă de vişine

1 kg vişine bine coapte, 50 g unt, 50 g făină, 100 g zahăr, 2 gălbenuşuri, 2-3 linguri smîntînă, sare, scorțişoară.

Vişinele se curăță de codițe, se pun într-un vas cu 3 l de apă, puțin zahăr, scorțişoară şi se fierb 10—15 min, după care se scurge zeama în alt vas, iar vişinele se trec prin sită şi se adaugă în apa în care au fiert. Separat, într-o cratiță se pun untul şi restul de zahăr la topit. Cînd zahărul s-a colorat se adaugă făina, se stinge cu zeama de la vişine, apoi se răstoarnă în supă. Se dă într-un clocot şi se ia vasul de pe foc. După ce s-a răcit puțin se drege cu gălbenuşuri şi smîntînă.

Se serveşte cu crutoane de franzelă prăjite în cuptor.

579. Supă-cremă de mere sau de pere

Modul de pregătire este la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de vişine se folosesc mere sau pere.

580. Supă-cremă de arpacaş

500 g arpacaş, 100 g ceapă, 100 g rădăcini de pătrunjel, 50 g unt sau ulei, 2 gălbenuşuri, 2-3 linguri smîntînă, 300 g franzelă, sare.

Arpacaşul ales şi bine spălat se pune la fiert în apă fierbinte. După ce a dat în fiert se micşorează focul ca să fiarbă lent, se adaugă rădăcinile de pătrunjel, puțină sare, ceapa tăiată mărunt şi călită în unt. Se fierbe într-un vas acoperit şi din cînd în cînd se amestecă cu o lingură de lemn. După ce arpacaşul s-a fiert bine, se strecoară pasîndu-se bine prin pasoar sau prin sită. Se pune din nou la foc, amestecîndu-se pînă dă în fiert, apoi se dă la o parte de pe foc, se potriveşte de sare şi se drege cu gălbenuşuri şi cu smîntînă.

Se serveste cu crutoane de franzelă rumenite puțin la cuptor (v. rețeta 668).

581. Supă-cremă de varză de Bruxelles

Pentru 6 porții: ***600 g verzişoare Bruxelles, 100 g unt, 100 g făină, 2 gălbenuşuri, 300 g cartofi, 100 g ceapă, 200-300 g franzelă, sare.***

Într-un vas se încălzeşte untul, se adaugă ceapa tăiată felii şi după ce s-a călit puțin se adaugă cartofii tăiați felii, verzişoarele şi apoi făina.

Totul se înăbuşă 10 min, amestecînd din cînd în cînd, apoi se stinge cu 1 l de zeamă de legume sau cu apă clocotită. După ce au fiert bine, legumele se trec prin pasoar sau prin sită împreună cu apa în care au fiert şi se dă supa din nou într-un clocot. Se ia apoi vasul la o parte de pe foc şi crema se drege cu gălbenuşuri sau cu smîntînă, sau cu ambele.

Se serveşte cu crutoane de franzelă.

582. Supă-cremă de cartofi

Pentru 6 porții: ***1 1/2 kg cartofi, 200 g ceapă, 60 g făină, 100 g unt, 2-3 gălbenuşuri de ouă, 200 g franzelă, 200 ml lapte.***

Ceapa se căleşte cu o parte din unt şi cînd este pe jumătate prăjită se adaugă făina, se mai lasă să se călească, după care se pune în oala în care fierb cartofii curățați. Se adaugă apă sau zeamă de legume atît cît este necesar pentru supă, se potriveşte de sare şi se pune din nou pe foc să dea într-un clocot, după care crema obținută se drege cu gălbenuşuri de ou bătute cu lapte călduț (nu tare fierbinte, ca să nu se taie gălbenuşurile).

Se serveşte cu crutoane de pîine prăjite în unt.

583. Supă-cremă de fulgi de cartofi

100 g fulgi de cartofi, 3 l de apă, 100 g unt, 2-3 gălbenuşuri, 2-3 linguri de smîntînă, sare, piper, 200 g crutoane de franzelă.

Într-un vas de supă se pun fulgii de cartofi şi se desfac cu supă de legume sau cu apă călduță. Se amestecă apoi bine cu restul de apă necesară pentru o supă de 6 porții, se potriveşte de sare şi se lasă să fiarbă pînă se îngroaşă supa potrivit, se amestecă din cînd în cînd, după care se ia vasul de pe foc şi se drege cu gălbenuşuri şi smîntînă.

Se serveşte cu crutoane de franzelă prăjite.

584. Supă-cremă de praz

Pentru 6 porții: ***800 g praz, 500 g cartofi, 150 g unt, 600 g făină, 1 țelină, cîteva boabe de piper, 1 lămîie, 2 gălbenuşuri sau 100 g smîntînă, 200 g crutoane de franzelă.***

Se taie subțire partea albă a prazului şi se înăbuşă cu o parte din unt. După ce s-a înmuiat, se adaugă apă cîtă este nevoie pentru supă, cartofii tăiați felii, țelina, sare şi se lasă să fiarbă maximum 1 oră. Se trec apoi legumele şi supa prin pasoar sau prin sită, se adaugă rîntaşul (făină cu unt uşor prăjită şi subțiată cu supă) şi se lasă să mai fiarbă 5—6 min, amestecîndu-se mereu. Se potriveşte de sare, de zeamă de lămîie şi se continuă după indicațiile din rețeta anterioară.

585. Supă-cremă de conopidă

800 g conopidă, 60 g făină, 150 g unt, 100 g ceapă, 2 ouă, 200 g franzelă, sare, 100 g smîntînă.

Se pune conopida curățată şi spălată în apă fierbinte cu sare. După cîteva minute se scurge şi se pune la fiert în apă cu sare, apoi după ce a fiert se scoate conopida din vas pe un platou şi se aleg buchețele întregi pentru garnitură, iar restul se dă prin sită. Între timp, se căleşte ceapa cu o parte din unt, se adaugă făina, se mai căleşte puțin, după care se stinge cu

apa în care a fiert conopida, se strecoară şi se pune să dea un clocot. Se potriveşte apoi de sare şi după ce s-a luat de pe foc se drege cu ou. Ouăle pot fi bătute cu 100 g smîntînă subțiată cu supă, punîndu-se treptat în oală să nu se taie crema de conopidă.

Se serveşte cu unt, bucheţele de conopidă puse în farfurie sau în supieră şi cu crutoane de franzelă.

586. Supă cremă de dovlecei

800 g dovlecei tineri, 100 g ceapă, 100 g unt, 2 ouă, 1 pahar smîntînă, 1 lămîie, 1 legătura de mărar, 100 g făină, sare, 3 l supă de legume.

Dovleceii tineri, fără semințe, curățați de coajă, tăiați în bucăți, se fierb în 3 l supă de legume sau în apă clocotită cu puțină sare, timp de 1 oră. Între timp, se căleşte ceapa tăiată mărunt cu unt, timp de 5—6 min, după care se adaugă făina şi se mai căleşte 10 min, se stinge cu zeama în care fierb dovleceii şi după ce rîntaşul s-a subțiat se răstoarnă în vasul cu dovlecei, lăsîndu-se să mai fiarbă 10—20 min. Se trece apoi supa prin pasoar şi se dă din nou într-un clocot, după care se ia de pe foc, se potriveşte de sare, se adaugă mărar tocat şi se drege cu ou şi smîntînă. Eventual, se mai poate adăuga, după gust, şi zeamă de lămîie.

587. Supă-cremă de gulii

Modul de pregătire este la fel ca în rețeta precedentă, în loc de dovlecei folosindu-se 1 kg de gulii tinere.

588. Supă-cremă de morcovi

Pentru 6 porții: ***400 g morcovi, 30 g făină, 100 g unt, 3 l supă de legume sau apă, 1/2 pahar smîntînă, zahăr, 200 g crutoane de franzelă rumenită.***

Se curăță morcovii, se spală, se taie în felii şi se pun la fiert cu puțină apă, 1 linguriță de zahăr şi 1/2 linguriță de sare. Se fierb pînă sînt gata. Separat, într-o cratiță, se încălzeşte unt, se adaugă făina şi după 5—6 min se stinge cu 3 l de supă de legume, sau cu apă şi se răstoarnă peste morcovi, lăsîndu-se să mai fiarbă împreună 5—6 min, după care se dau prin pasoar sau printr-o sită deasă. Se lasă să mai dea într-un clocot, se ia vasul de pe foc la o parte şi după 10—15 min se drege cu ou şi smîntînă.

Se serveşte cu crutoane de franzelă rumenite puțin la cuptor.

589. Supă-cremă de țelină

Pentru 6 porții: ***400 g țelină, 100 g ceapă, 300 g cartofi, 100 g unt, 100 g făină, franzelă, sare.***

Se curăță țelina şi ceapa, se spală, se taie în felii, se înăbuşă împreună într-o cratiță cu unt, timp de 20—30 min, pe foc domol, amestecîndu-se din cînd în cînd. Se adaugă făina şi se continuă călirea încă 5—6 min, amestecînd, după care se stinge cu supă de legume sau cu apă caldă. Se adaugă cartofii tăiați felii şi se amestecă pînă dă în clocot, apoi se lasă să fiarbă lent pe foc mic pînă ce legumele sînt gata. Acestea se trec prin pasoar sau prin sită şi vasul cu cremă se pune pe foc, se potriveşte de sare şi se amestecă pînă ce dă într-un clocot, după care se ia jos de pe foc. Se

poate drege cu ou şi smîntînă şi se serveşte cu crutoane de franzelă.

590. Supă-cremă de mazăre uscată

Pentru 6 porții: ***500-600 g mazăre uscată, 100 g ceapă, 100 ml ulei, 30 g făină, 1 foaie de dafin, sare.***

Mazărea uscată se alege şi se pune la înmuiat. După cîteva ore se scurge şi se pune la fiert cu apă rece. Separat, într-o cratiță cu ulei înfierbîntat se căleşte puțin ceapa tăiată în felii, apoi se adaugă făina, foaia de dafin şi se stinge cu zeamă în care a fiert mazărea, adăugîndu-se la urmă şi mazărea bine fiartă (aproape ca piureul). Se mai lasă să fiarbă împreună 15—20 min, după, care se trece totul prin sită sau prin pasoar şi se pune din nou pe foc, amestecîndu-se pînă dă în fiert, apoi se ia de pe foc. Se poate drege cu gălbenuşuri sau numai cu smîntînă.

Se serveşte cu crutoane de franzelă tăiate în cubulețe mici, rumenite la cuptor. (Cubulețele se pun într-o tavă, se stropesc cu unt, se introduc în cuptor la temperatura de 50°C şi se amestecă din cînd în cînd ca să se rumenească fără să se ardă).

591. Supă-cremă de linte

Se prepară ca supa-cremă de mazăre (v. rețeta 590), folosind aceleaşi cantități şi înlocuindu-se mazărea uscată cu 400 g linte (pentru 6 persoane).

592. Supă-cremă de fasole uscată

Pentru 6 porții: ***300 g fasole boabe, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 60 g unt, 30 g făină, 200 g crutoane de franzelă, 50 g țelină, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper, sare.***

Fasolea uscată se alege şi se pune pentru cîteva ore la înmuiat, după care se scoate din apă şi se pune la fiert cu altă apă. După ce a dat în primul clocot se scurge de apă şi se pune din nou la fiert cu apă fierbinte, timp de circa 1 oră, după care se adaugă țelina, piperul şi foaia de dafin. Cînd fasolea a fiert complet, se adaugă rîntaşul preparat din ceapă, ulei şi făină, se potriveşte de sare şi se trece prin pasoar sau prin sită. Dacă supa-cremă este prea groasă, se subțiază cu o supă de legume sau, în lipsa acesteia, numai cu apă fiartă. Se mai dă o dată în fiert, amestecîndu-se să nu se prindă. Se serveşte cu unt şi crutoane.

593. Supă-cremă de orez

300 g orez, 100 g ceapă, 1 țelină, 1-2 rădăcini de pătrunjel, 100 g unt, 1 l lapte, 2 gălbenuşuri, sare.

În 50 g unt se înăbuşă ceapa tăiată mărunt, se adaugă orezul spălat şi se stinge cu supă de legume sau cu apă fierbinte. În restul de unt se călesc țelina şi pătrunjelul curățate, spălate şi tăiate în felii subțiri. După ce s-au călit puțin se toarnă peste orez şi se fierb împreună pînă se terciuieşte orezul, apoi se adaugă sare şi se trece totul prin sită. Se adaugă laptele călduț şi se pune din nou pe foc, amestecîndu-se pînă dă în fiert, după care se ia de pe foc şi se drege cu gălbenuşuri şi eventual cu zeamă de lămîie, după gust, sau cu smîntînă acrişoară.

594. Supă-cremă de legume

300 g cartofi, 150 g morcovi, 100 g ceapă, 1 țelină, 200 g mazăre verde, 100 g unt, 60 g făină, 2 gălbenuşuri, 100 g smîntînă, 200 g franzelă, sare.

Se curăță şi se spală legumele, se taie în felii subțiri şi se înăbuşă cu unt. După ce legumele s-au înmuiat, se adaugă apă caldă (potrivit necesarului de supă), cartofii tăiați felii, sare şi se lasă să fiarbă 1—2 ore. Apoi totul se trece prin sită, se adaugă făină dizolvată cu puțin lapte sau apă şi se mai lasă să fiarbă 5—10 min, amestecîndu-se mereu pînă se va lua vasul de pe foc. Se drege cu gălbenuşuri bătute cu smîntînă şi se serveşte cu crutoane de franzelă.

595. Supă-cremă de ciuperci cu pateuri

400 g ciuperci proaspete sau conservate, 100 g unt, 100 g ceapă, 1 țelină, 1-2 rădăcini de pătrunjel.

Pentru pateuri: ***100 g făină, 100 g unt sau margarină, 100 g brînză de vaci bine scursă, sare.***

Ciupercile se curăță, se spală şi se împart în două. O parte se taie felii subțiri şi se călesc împreună cu 50 g ceapă tăiată tot subțire şi cu 50 g unt. Cînd acestea s-au călit puțin, se adaugă țelina şi rădăcinile de pătrunjel (curățate, spălate şi tăiate în felii subțiri) şi se mai călesc 10 min împreună, după care se presară cu 1 lingură plină de făină, se amestecă bine şi se stinge cu 3 l de apă caldă. Se lasă să fiarbă bine 1 oră, după care se strecoară pasîndu-se tot conținutul prin sită. Se potriveşte de sare şi se mai dă într-un singur clocot. Crema astfel obținută poate fi servită imediat cu diferite garnituri, sau se ține la cald într-un alt vas cu apă fierbinte, pînă se coc pateurile

Coca de pateuri poate fi preparată din timp, sau cu o seară înainte, în felul următor: făina, untul sau margarina şi brînza de vaci se frămîntă la un loc pînă ce coca devine omogenă, după care se pune la rece pînă la întrebuințare. Între timp, se prepară umplutura din partea de ciuperci rămase, care se toacă foarte mărunt şi se pun la prăjit cu restul de unt şi de ceapă tăiată la fel de mărunt. Cînd sînt gata prăjite se poate adăuga 1 lingură de pesmet, una de pătrunjel verde tocat mărunt, potrivindu-se apoi de sare şi de piper, după gust. Cînd compoziția de umplutură s-a răcit, se umplu cu ea pateurile preparate astfel: din cocă se întinde o foaie groasă de 1/2 cm, se taie cu ruleta sau cu un cuțit foaia în pătrate cu laturile de 4 x 4 cm şi în mijlocul fiecărui pătrat de cocă se pune cîte o linguriță de umplutură, după care se îndoaie două din colțurile opuse formînd un triunghi. Fără să se ungă, pateurile se aşază într-o tavă, lăsînd distanțe mici între ele şi se introduc în cuptorul bine încins, unde se țin pînă se rumenesc puțin. Această umplutură de ciuperci poate fi înlocuită cu o umplutură de brînză.

596. Supă-cremă de spanac

1 kg spanac, 100 g unt, 100 g făină, 100 g ceapă, 100 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, crutoane de franzelă, sare.

Se curăță spanacul de codițe şi de frunzele pătate şi îngălbenite, se spală în mai multe ape şi se pune la fiert în 3 l de apă clocotită cu sare. După ce a fiert bine, se strecoară spanacul (păstrîndu-se zeama în care a fiert spanacul) şi se trece prin pasoar sau prin sită.

Separat, într-un vas, se pun untul şi ceapa tăiată în felii subțiri, care se căleşte 5—6 min, după care se adaugă făina, se mai căleşte puțin, se stinge cu zeamă în care a fiert spanacul, subțiindu-se potrivit şi se lasă să fiarbă 5—6 min, apoi se strecoară într-un vas, se adaugă piureul de spanac, se potriveşte de sare şi dacă mai trebuie subțiată crema se mai toarnă în ea zeamă după care se pune din nou pe foc amestecîndu-se pînă dă într-un clocot. Se ia apoi supa de pe foc, se drege cu gălbenuşuri şi cu smîntînă, şi se serveşte cu crutoane de franzelă uşor rumenite.

597. Supă-cremă de salată verde

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, înlocuindu-se spanacul cu salată verde.

598. Supă-cremă de urzici

Se prepară la fel ca supa-cremă de spanac (v. rețeta 596), înlocuindu-se spanacul cu urzici.

599. Supă-cremă de sparanghel

500-600 g sparanghel, 50 g făină, 50 g unt, 2 gălbenuşuri, 100 g smîntînă, sare.

Se prepară la fel ca în rețeta 602.

600. Supă-cremă de chimen

100 g unt, 60 g făină, 30 g chimen, sare, 200-300 g crutoane de franzelă, 3 l de supă de legume.

Întîi se prepară o supă de legume. Separat, într-o cratiță, se înfierbîntă untul, se adaugă făina, se lasă să se rumenească puțin şi se adaugă chimenul spălat. Se mai călesc împreună 2—3 min, după care se stinge cu supă de legume sau cu apă fierbinte cu sare şi se mai fierbe 10—15 min, apoi se strecoară. Se serveşte cu crutoane de franzelă prăjite.

601. Supă-cremă de mazăre verde

600 g mazăre verde boabe proaspătă sau din conservă, 100 g unt, 50 g făină, 100 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, sare, 200 g crutoane de franzelă.

Se pune mazărea la fiert în apă clocotită şi sare. Apa în care se fierbe mazărea nu trebuie să depăşească cantitatea necesară pentru cremă. Separat se căleşte făina cu unt pînă se rumeneşte puțin, se stinge cu supă în care fierbe mazărea şi se răstoarnă peste mazăre. Cînd bobul de mazăre este fiert, se trece totul prin sită şi se mai dă într-un clocot, apoi se ia vasul de pe foc şi cînd supa s-a răcit puțin se drege cu ouă şi smîntînă. Se serveşte cu crutoane de franzelă.

602. Supă-cremă de fasole verde

1,250 kg fasole păstăi (de preferință fideluță), 150 g ceapă, 100 g unt, 60 g făină, 100 g smîntînă, sare, 200 g crutoane de franzelă.

Se curăță fasolea verde, se spală şi se fierbe în apă clocotită cu sare. Cînd fasolea este aproape fiartă se adaugă rîntaşul preparat din unt, ceapă şi făină. Se mai lasă să fiarbă împreună cîteva minute, se strecoară, iar fasolea se trece prin pasoar sau prin sită, se adaugă zeama şi se mai fierbe 5—10 min, după care se ia vasul de pe foc. Se drege cu gălbenuşuri bătute cu smîntînă, adăugîndu-se cîte puțin din cremă, după care se toarnă în vasul cu cremă.

Se serveşte cu crutoane de franzelă stropite cu unt şi uşor rumenite în cuptor.

9.2 BORŞURI

9.2.1. BORŞURI VEGETARIENE

Borşul, în afara gustului plăcut, are şi o mare valoare nutritivă, datorită cantității mari de legume şi a borşului de tărîțe cu care se acreşte. În cazul în care borşul nu se drege cu ou şi smîntînă, pentru a-i ridica totuşi mai mult valoarea nutritivă se călesc mai întîi legumele în unt sau în ulei şi abia după aceea se introduc în oala cu apă clocotită cu sare. Cantitatea de apă se pune în raport cu numărul de persoane care sînt la masă, socotind şi adaosul de borş cu care se acreşte la urmă borşul.

De menționat că, pentru acrit, borşul se adaugă la urmă, cînd zarzavaturile sînt bine fierte. El trebuie să fie fiert în prealabil separat, curățat de spuma ce se formează în timpul fiertului şi strecurat. Pentru prepararea borşului de tărîțe a se vedea rețeta 628 „Borş de tărîțe”.

603. Borş de legume (zarzavat)

300 g cartofi, 100 g morcovi, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 1 țelină, 100 g ceapă sau praz, 2-3 ardei graşi, 1 dovlecel, 1/4 varză (dintr-o varză mică), 100 ml ulei, 2-3 roşii, 1 legătură de mărar, 1 legătură de pătrunjel verde, 1/2 l borş de tărîțe, sare.

Față de legumele indicate în rețetar, se mai pot adăuga şi altele, unele se pot înlocui, sau se pot folosi legumele pe care le avem la îndemînă, în funcție de sezon. Se curăță legumele, se spală şi se taie după plac: mărunt în cubulețe, sufire fideluță (julien) sau se dau prin răzătoarea cu orificiile mari. Ardeiul gras, cartofii şi dovleceii se taie în cuburi mici. Într-un vas cu capac, se toarnă uleiul şi, după ce s-a încălzit puțin, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi se înăbuşă 10 min sau pînă se înmoaie puțin. Apoi se adaugă legumele pe rînd (întîi cele mai tari): morcovul, rădăcina de pătrunjel, țelina şi după ce şi acestea s-au călit 10—12 min se stinge cu apă clocotită şi se adaugă restul de zarzavat şi cartofii; rămîn numai roşiile şi verdeața care se adaugă la urmă. Se adaugă sare şi se pune vasul pe foc să fiarbă legumele pînă ce sînt gata, după care se mai adaugă roşiile curățate de pieliță şi tăiate în careuri mici. Apoi se potriveşte de sare şi se acreşte după gust cu borşul de tărîțe fiert separat.

Se serveşte cu mărar şi pătrunjel verde tăiate cît mai mărunt.

De reținut. Nu se adaugă roşiile în ciorbă sau în orice fel de mîncare pînă ce legumele (mai ales cartofii) nu sînt bine fierte, căci acreala de la roşii împiedică fierberea legumelor. Cînd se adaugă roşiile, pentru ele este suficient dacă se dau într-un clocot. Borşul cu care se acreşte se fierbe separat şi numai după ce s-a luat spuma şi a fost strecurat se adaugă în ciorbă, la sfîrşitul fierberii, altfel împiedică fierberea legumelor.

604. Borş de legume cu smîntînă

Se pregăteşte la fel ca în rețeta anterioară, folosind aceleaşi cantități de legume şi de zarzavat, cu deosebirea că nu se înăbuşă zarzavatul, iar la servire se adaugă smîntînă.

605. Borş moldovenesc de legume

300 g castraveți murați, 100 g ceapă, 100 g morcovi, 2-3 cartofi, 1 țelină, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 100 ml ulei, cîte 1 lingură de verdeață tocată (mărar, leuştean şi pătrunjel), sare, borş după gust.

Zarzavatul se curăță, se spală, se dă prin răzătoarea cu orificii mari, se pune într-un vas cu ulei şi se înăbuşă 15—20 min acoperit cu capacul, după care se stinge cu 2 l de apă clocotită şi se lasă să fiarbă. Separat se pun la fiert castraveții curățați de coajă şi semințe şi tăiați în sferturi de felii şi, cînd zarzavatul este fiert, se adaugă în borş. Se potriveşte de sare şi de acreală (cu borş de tărîțe fiert separat). La servire se presară cu verdețuri. (Borşul moldovenesc poate fi acrit şi cu zeamă de castraveți murați).

606. Borş moldovenesc cu fasole albă

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, dar în loc de cartofi şi castraveți se adaugă la borş 200—300 g fasole fiartă separat, 1 fir de cimbru, 1 foaie de dafin şi se lasă să mai fiarbă 5—6 min, după care se acreşte cu borşul de tărîțe care a fost fiert separat. Se ia borşul jos de pe foc şi se adaugă verdeață tăiată mărunt şi eventual, după gust, usturoi pisat.

607. Borş de legume ucrainean cu smîntînă

400 g cartofi, 100 g țelină, 60 g ceapă, 50 g morcovi, 300 g sfeclă roşie, 30 g bulion de roşii, 2 ardei graşi, 1 rădăcină de pătrunjel, 100 g roşii, 200 g varză dulce, 50 ml ulei, 150 g smîntînă, 1 foaie de dafin, 1/2 l borş, sare, verdeață, mărar şi pătrunjel.

Ceapa, țelina, morcovii şi rădăcina de pătrunjel se curăță, se spală, se taie fideluță (julien), se pun într-un vas cu ulei înfierbîntat şi se călesc înăbuşit pînă se înmoaie. Separat, într-o oală, se pun la fiert cartofii curățați şi tăiați în cuburi cu latura de circa 3 cm, apoi se adaugă: legumele înăbuşite, restul de zarzavat (ardeiul gras tăiat subțire, varza tăiată în careuri) şi condimentele. Sfecla se taie cît mai subțire (fideluță), se pune într-o crăticioară, se sărează, se stropeşte cu o lingură de oțet şi se căleşte pe foc iute 5—6 min, după care se adaugă puțină apă şi se fierbe în continuare pînă este gata. Se răstoarnă în vasul cu zarzavat, se adaugă roşiile curățate de pieliță sau bulion de roşii, borşul de tărîțe fiert separat şi strecurat, se potriveşte de sare şi se mai fierb împreună încă 5—6 min. Apoi se ia vasul de pe foc, se presară borşul cu verdeață, se drege cu smîntînă sau se pune smîntînă în fiecare farfurie cînd se serveşte la masă. Smîntîna se poate servi şi separat, la masă, într-o sosieră.

Dacă vrem ca borşul să fie mai roşu, se rade o sfeclă roşie pe răzătoare, se stoarce şi zeama se toarnă în borş, după ce s-a luat de pe foc.

608. Borş roşu cu colțunaşi (urechiuşe)

Pentru borş: ***1/2 kg sfeclă roşie, 1 țelină mică, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 50 g ceapă, 1/2 l borş, 30 g bulion de roşii, sare.***

Pentru cocă: ***300 g făină, 1 ou.***

Pentru umplutură: ***60 g ciuperci uscate sau hribi, 60 ml ulei, 1 g piper, 100 g ceapă.***

Se spală ciupercile uscate sau hribii în cîteva ape şi se țin la înmuiat 1 oră, în apă călduță. Sfecla se curăță de coajă, se spală, se taie în felii groase şi se pune la fiert împreună cu restul legumelor. Se fierb cu puțină sare pînă se înmoaie sfecla, se strecoară, iar în zeama obținută se adaugă rîntaşul (pregătit din ulei, ceapă, bulion şi 1 lingură plină de făină, totul prăjindu-se pînă se va rumeni puțin) şi apoi borşul. Între timp, se prepară umplutura astfel: se fierb ciupercile în apa în care au fost ținute la înmuiat, apoi se scurge zeama, se toarnă în borş, iar ciupercile se toacă foarte mărunt. Apoi se încălzeşte ulei, într-o cratiță, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi cînd s-a călit se adaugă ciupercile, sare şi piper. Dacă această umplutură este prea apoasă, se adaugă puțin pesmet. Coca se prepară ca pentru colțunaşi, din 300 g făină, 1 ou şi puțină sare. Se întinde coca pe o planşetă presărată cu puțină făină, se taie pătrate cu latura de 2 cm, se aşază pe ele cîte puțin din umplutura de ciuperci, se îndoaie şi se suprapun două colțuri opuse ale fiecărui patrat, astfel ca să formeze cîte un triunghi, se lipesc bine, după care se strîng la capete, dîndu-le forma de urechiuşe. Se pun colțunaşii la fiert în borşul preparat din timp, cînd acesta dă în clocot, şi se fierb cîteva minute pînă se ridică la suprafață. Dacă vrem ca borşul să fie mai roşu, se rade o sfeclă pe o răzătoare cu orificii mici, se stoarce şi zeama se pune în borş.

609. Borş țărănesc cu fasole albă uscată

300 g fasole uscată, 300 g sfeclă roşie, 100 g ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 100 ml ulei, 1 foaie de dafin, 1 fir de cimbru, 1 legătură de pătrunjel verde, sare.

Se pune fasolea la înmuiat timp de 2—3 ore, după care se pune la fiert în apă rece împreună cu morcovul, pătrunjelul, foaia de dafin, cimbrul, ceapa şi jumătate din ulei. Cu restul de ulei se brezează sfecla tăiată subțire.

Cînd bobul de fasole se sfărîmă între degete şi sfecla s-a înmuiat separat, se pun toate împreună, se toarnă şi borşul fiert în prealabil, se potriveşte de sare şi se mai dă o dată în fiert. Legumele care au fost puse la fiert împreună cu fasolea se scot din borş. Se serveşte presărat cu pătrunjel verde.

610. Borş bucovinean cu ciuperci sau hribi uscați

Pentru pregătirea borşului se procedează ca în rețeta anterioară, dar în loc de fasole se folosesc 200 g ciuperci proaspete, sau 50—60 g ciuperci uscate (hribi). După dorință, se poate servi cu smîntînă.

611. Borş de ciuperci

100 g ciuperci uscate sau 400 g ciuperci proaspete, 100 g ceapă, 80 ml ulei, 1 rădăcină de pătrunjel, 50 g făină, 1 foaie de dafin, 1 legătură de pătrunjel verde, 1/4 căpățînă usturoi, 400 g cartofi, sare, piper, 1/4 l borş de tărîțe.

Se spală în cîteva ape ciupercile (cele uscate se țin o oră în apă călduță), după care se pun la fiert. (Apa în care s-au înmuiat ciupercile se

toarnă în borş). Cartofii curăţaţi se taie în cubuleţe, iar o ceapă şi rădăcina de pătrunjel se crestează în lungime şi se pun la fiert cu 2,5 l de apă caldă şi cu puţină sare. Cînd totul este fiert, se adaugă ceapa tăiată mărunt, călită în ulei împreună cu făina şi stinsă cu zeamă în care au fiert legumele. Se adaugă ciupercile, fierte şi tăiate potrivit, împreună cu apa în care au fiert. (Dacă ciupercile sînt proaspete, ele se curăţă, se spală bine, se taie mărunt şi se călesc cu 30 ml ulei, pînă ce scade complet zeama pe care o lasă). Se potriveşte de sare, se adaugă borşul de tărîţe, după gust, şi se mai dă o dată în fiert. Apoi se scot ceapa întreagă şi rădăcina de pătrunjel, se presară borşul cu pătrunjel verde şi, după gust, se poate adăuga puţin usturoi pisat şi piper.

612. Borş de lobodă cu smîntină

1 kg lobodă, 150 g ceapă, 100 g ceapă verde, 60 g orez, 100 g morcov, 1/2 ţelină, 100 ml ulei, 1/2 l borş de tărîţe, 100 g smîntînă, sare.

Se călesc potrivit, în ulei, ceapa tăiată mărunt, morcovul, ţelina şi ceapa verde, după care se sting cu apă caldă, se sărează şi se lasă să fiarbă. Se curăţă loboda, se spală în mai multe ape, se taie în fîşii de 1—2 cm şi se adaugă la zarzavaturi împreună cu orezul, lăsîndu-se să fiarbă la foc potrivit. Cînd zarzavatul este fiert, se adaugă borşul de tărîţe fiert separat (potrivindu-se de acru), sare, verdeaţă, apoi se drege cu ou şi smîntînă şi se poate servi.

613. Borş de urzici

Se pregăteşte la fel ca în reţeta anterioară cu aceleaşi componente şi cantităţi, cu deosebirea că în loc de lobodă se folosesc urzici.

614. Borş de salată verde cu omletă

600-800 g salată verde proaspătă, 1/2 l borş, 200 g ceapă verde şi usturoi, 4 ouă, 100 g unt sau ulei, 100 g smîntînă, sare, 50 g orez şi cîte 1 lingură de pătrunjel, mărar şi leuştean.

Se curăţă ceapa verde, usturoiul, salata şi se spală bine. Ceapa şi usturoiul se taie mărunt şi se călesc în jumătate din cantitatea de ulei pînă se înmoaie, apoi se adaugă salata scursă bine de apă şi tăiată în şuviţe şi se călesc împreună înăbuşit 5—6 min, după care se stinge cu 2—3 l de apă fierbinte. Se adaugă orezul, sare şi se fierb toate 30 min, după care se adaugă borşul de tărîţe şi verdeaţa şi se ia vasul de pe foc. Se drege borşul cu 2 gălbenuşuri de ouă şi cu smîntînă.

Borşul se serveşte cu ompleta preparată între timp din albuşurile rămase de la gălbenuşurile cu care s-a dres borşul şi din două ouă, prăjite în restul de ulei. Omleta se taie în pătrăţele şi se introduce în borş sau se împarte în farfurii adînci peste care se toarnă borşul.

615. Borş de spanac cu omletă

Se pregăteşte la fel ca în reţeta anterioară, cu aceleaşi componente şi cantităţi, dar în loc de salată verde se foloseşte spanac.

616. Borş de spanac cu zarzavat

500-600 g spanac, 100 g morcovi, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 100 g ceapă, 2-3 roşii sau suc de roşii, 100 ml ulei, 300 g cartofi, 1/2 l borş, cîte

1 lingură de mărar, pătrunjel şi leuştean toate tăiate mărunt, sare şi piper pisat. Pentru dres: ***2 ouă şi 100 g smîntînă.***

Se curăță zarzavatul, se spală şi se taie mărunt sau se dă prin răzătoare şi se pune la fiert cu 2—3 l de apă. Între timp, se curăță spanacul, se spală în mai multe ape şi se lasă să se scurgă. Ceapa se taie mărunt şi se căleşte 5—6 min în ulei, apoi se adaugă spanacul scurs şi tăiat potrivit, roşiile curățate de pieliță, sau suc de roşii, şi se mai călesc împreună 5—6 min, după care se introduc în vasul cu zarzavat fiert. Se adaugă borş de tărîțe, după gust, şi sare. Se lasă să mai dea într-un clocot, se ia vasul de pe foc şi se mai curăță eventual de spuma care poate să apară. Se adaugă verdeață tocată mărunt şi se drege cu ouă şi smîntînă.

617. Borş de ştevie sau de măcriş

600 g ştevie sau măcriş (sau ambele), 60 g unt, 60 g orez, 2-3 ouă, 100 g smîntînă, verdeață, 1/2 l borş, sare, 100 g ceapă.

Se curăță ştevia de codițe, se spală bine, se opăreşte cu apă clocotită cu sare şi imediat se scurge şi se răceşte cu apă rece (în acest fel se înlătură amăreala din ştevie). Între timp se taie ceapa mărunt şi se pune la fiert cu 3 l de apă. Cînd este aproape fiartă, se adaugă orezul spălat şi se fierbe 5 min, după care se adaugă ştevie opărită şi tăiată mărunt, sare şi borş după gust şi se mai dă în cîteva clocote. Se ia vasul de pe foc, se lasă 10 min la o parte, după care se drege cu ouă şi cu smîntînă. La servire se presară cu verdeață tăiată mărunt.

De reținut: În general, supele şi borşurile se dreg cu gălbenuşuri de ou, iar dacă vrem să folosim la dres ouă întregi atunci se procedează în felul următor: se pun ouăle într-un castron, se adaugă smîntînă sau iaurt, se bat bine cu telul şi se subțiază treptat cu cîte puțin borş pînă se introduce cam jumătate din el, după care se toarnă totul în vasul cu borş care a fost luat de pe foc cu cel puțin 10 min înainte; altfel ouăle se taie şi borşul iese brînzit, urît la vedere şi neplăcut la gust.

618. Borş de legume de iarnă

Pentru 6 porții: ***300 g cartofi, 60 g morcovi, 1-2 rădăcini de pătrunjel, 2 cepe sau 2 fire de praz, 1 țelină, 1/4 căpățînă de varză mică, 50 g bulion sau 1 pahar de suc de roşii, 50 ml ulei, 1/2 l borş de tărîțe, 2-3 linguri de verdețuri tăiate mărunt, sare, 100 g smîntînă.***

Se curăță zarzavatul, se spală şi se taie mărunt sau se dă prin răzătoare. Ceapa se taie şi mai mărunt şi se pune la înăbuşit într-un vas cu unt. După cîteva minute se adaugă zarzavatul şi se înăbuşă în continuare 10—20 min, după care se stinge cu 2—3 linguri de apă şi se lasă să fiarbă. Se adaugă cartofii tăiați în cubulețe mici, sare şi cînd sînt toate fierte, se adaugă bulion de roşii sau suc de roşii, apoi se acreşte, după gust, cu borş de tărîțe care a fost în prealabil fiert separat şi strecurat. Se mai dă borşul în 2—3 clocote, după care se ia vasul de pe foc; se curăță de spumă, apoi se adaugă verdeața şi smîntîna.

619. Borş de legume de vară

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, folosind aceleaşi componente şi cantități. Vara şi toamna se pot adăuga şi alte legume ca: conopidă în loc de varză, dovlecei în loc de cartofi, roşii în loc de bulion de roşii,

ardei graşi, mazăre, fasole verde. Se mai poate acri cu zarzăre sau cu zeamă de roşii.

620. Borş de cartofi

Pentru 6 persoane: ***600 g cartofi, 100 g ceapă, 100 g morcovi, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 100 g unt sau ulei, 1/2 l borş de tărîțe, verdeață, sare, piper.***

Se curăță morcovii, pătrunjelul şi ceapa, apoi se spală. Se taie ceapa mărunt şi se pune la înăbuşit într-un vas cu untul înfierbîntat pînă se înmoaie. Se adaugă morcovul şi pătrunjelul tăiate ca tăițeii şi în continuare se mai înăbuşă totul 10 min, după care se stinge cu 2,5 l apă caldă. Apoi se adaugă cartofii tăiați în cuburi mici, sare, piper boabe şi se lasă să mai fiarbă pînă sînt gata cartofii. Se adaugă borşul fiert separat şi curățat de spumă, se lasă să mai dea cîteva clocote, se potriveşte de sare şi se trage vasul de pe foc. Se serveşte presărat cu verdeață.

621. Borş de cartofi cu ardei graşi şi cu roşii

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, dar se mai adaugă cîțiva ardei graşi tăiați cît mai subțire şi cîteva roşii curățate de pieliță şi de semințe şi tăiate în pătrățele. Ardeii se pun în borş împreună cu cartofii, iar roşiile se pun la urmă, cînd cartofii sînt gata fierți.

622. Borş de praz

1 kg praz, 300 g cartofi, 100 g unt sau ulei, 100 g ceapă, 100 g morcovi, 60 g țelină, 1/2 l borş de tărîțe, 1 legătură de verdeață, sare.

Ceapa, țelina şi morcovii se curăță, se spală, se taie mărunt, se introduc într-un vas cu unt sau ulei înfierbîntat şi se călesc înăbuşit 10 min. Apoi se adaugă prazul curățat, spălat şi tăiat în felii de 1 cm grosime şi se continuă înăbuşirea în vasul acoperit, 10—20 min, amestecîndu-se între timp, după care se adaugă cartofii, se stinge cu 2,5 l de apă clocotită şi se lasă să fiarbă pînă ce cartofii sînt gata. Se adaugă borşul şi sare după gust şi se mai lasă să dea în cîteva clocote, după care se ia vasul de pe foc şi se adaugă pătrunjel, eventual şi leuştean, tăiat mărunt.

623. Borş de dovlecei

Pentru 6 porții: ***800 g - 1 kg dovlecei tineri, 2 legături de pătrunjel, 2 legături de mărar, 60 g orez, 100 g ceapă sau cîteva fire de ceapă verde, 2-3 roşii, 2-3 ardei graşi, 2 gălbenuşuri, 100 g smîntînă, sare.***

Se curăță dovleceii şi ceapa, se spală; ceapa se taie mărunt, iar dovleceii se taie în cubulețe şi împreună cu ardeii tăiați se pun la fiert cu 2—2,5 l de apă. Se adaugă sare şi după ce legumele sînt aproape fierte se adaugă orezul, curățat şi spălat, lăsîndu-se să mai fiarbă 10 min. Apoi se adaugă borşul fiert separat şi curățat de spumă şi roşiile curățate de pielițe şi de semințe, sau 30 g bulion, şi se mai dă încă într-un clocot. La sfîrşit se curăță spuma, după care se adaugă verdeață şi se drege cu gălbenuşuri şi smîntînă.

624. Borş de fasole verde cu smîntină

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, dar fără orez, iar în loc de dovlecei se foloseşte fasole verde.

625. Borş de varză dulce cu smintînă

Se prepară la fel ca borşul de dovlecei (rețeta 623), dar în loc de dovlecei se foloseşte varză dulce.

626. Borş de verdețuri

Acest borş se pregăteşte din mai multe verdețuri: lobodă, salată verde, urzici, spanac, ştevie, ceapă verde, mărar, pătrunjel verde; din toate cîte puțin sau din ce se găseşte la îndemînă, în total 1,5 kg. Se curăță verdețurile de codițe, se spală bine în mai multe ape, se taie în fîşii şi se pun la fiert în 2 l de apă clocotită cu puțină sare. Se adaugă 50—60 g orez şi se fierbe 10—15 min, după care se adaugă borşul fiert separat şi curățat de spumă şi se lasă să mai dea într-un clocot. Apoi se ia vasul de pe foc, se mai curăță de spumă şi se potriveşte de sare şi de acru, după care se adaugă pătrunjel şi leuştean şi se drege cu gălbenuşuri şi cu smîntînă.

627. Borş rece din crudități

600 g sfeclă roşie, 2-3 ouă, 200 g smîntînă, 200 g castraveți proaspeți, 1-2 linguri de oțet, 8-10 fire de ceapă verde, 2 legături ridichi de lună, 1 legătură mărar, sare, 1/2 l borş de tărîțe.

Se curăță sfecla, se spală, se taie în felii şi se pune la fiert în 3 l de apă cu puțină sare şi cu 1 lingură de oțet. După ce a fiert, se strecoară zeama în care, după ce s-a răcit, se pun castraveții curățați de coajă şi tăiați în felii subțiri, ridichile tăiate la fel, ceapa verde şi mărarul verde tăiate mărunt şi ouăle fierte tăiate în sferturi. Se potriveşte de acru cu borşul de tărîțe (fiert separat, răcit şi strecurat) şi se adaugă sare. Se drege cu smîntînă şi se serveşte rece.

Se prepară de obicei primăvara, cînd legumele sînt fragede. Sfecla poate fi înlocuită cu frunze tinere de sfeclă sau de lobodă roşie. Frunzele se fierb în borş în care se adaugă puțin oțet, ca să nu se sfărîme şi să rămînă zeama roşie.

La acest borş este bine să se pună smîntînă de o zi sau două (mai acrisoară) şi este mai gustos dacă se acreşte cu borş de pîine (cvas, rețeta 664).

628. Borş de tărîțe pentru acrit

2 kg tărîțe, 1 kg mălai, 1/2 kg pîine neagră, 1 kg huşte (tărîțe care rămîn pe fundul borşului) sau 30 g drojdie, 1 crenguță de vişin sau de mărar.

Se pun tărîțele şi mălaiul la înmuiat cu apă călduță, într-o putină mică, într-un borcan mare de sticlă sau într-un vas de pămînt, şi se umple apoi vasul cam 3/4 cu apă fiartă. Se amestecă bine, se acoperă, se lasă 5—6 ore, după care se adaugă huştele sau maiaua. Maiaua se pregăteşte din timp din drojdie, făină şi puțină apă călduță, toate amestecate şi lăsate la loc cald să dospească.

Maiaua se adaugă în vas cînd compoziția este abia călduță, să nu se opărească drojdia. Se amestecă totul şi se acoperă. Se adaugă pîinea neagră prăjită, crenguța de vişin, eventual şi mărar uscat şi se păstrează la loc cald. După 24 de ore, cînd borşul s-a limpezit, se stoarce pîinea şi se scoate. Dacă borşul este destul de acru, se poate strecura în alt vas şi se păstrează la rece.

Din ceea ce a rămas de la strecurat, se pregăteşte alt rînd de borş, procedîndu-se la fel şi punînd doar altă pîine. După ce s-a scos şi al doilea rînd de borş, se rețin 1—2 kg din depunerea de pe fund (huşte), care se păstrează la rece, pînă la următoarea întrebuințare.

9 2.2. BORŞURI CU CARNE SAU DE OASE

Cea mai bună carne pentru borş este pieptul gras de vacă şi osul cu măduvă. Se poate folosi şi carnea de berbec, de porc, de pasăre şi peşte.

În cazul în care supa pentru borş este prea slabă, se căleşte zarzavatul în ulei sau în untură şi se adaugă la borş. Pentru a obține borşul roşu, se ia o sfeclă, care se rade, se pune într-o strecurătoare şi se stoarce zeama în borşul gata fiert.

Borşul se mai poate drege cu ou şi smîntînă sau numai cu smîntînă servită la masă separat. Datorită cantității mari de legume şi grăsimi, borşul, în afara gustului plăcut, are şi o mare valoare nutritivă.

629. Borş moldovenesc cu carne

1 kg carne grasă cu os (de vacă sau orice fel de carne de la piept), 1 țelină, 1-2 cepe, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 morcov, 2-3 roşii, 300 g castraveți murați, 1 lingură de bulion, 1/2 l borş, cîte o legătură de verdeață (mărar, pătrunjel şi leuştean), sare.

Se pun la fiert carnea triată în prealabil şi oasele. După ce au dat în primul clocot, se micşorează focul, se spumuieşte, se şterge marginea oalei şi se lasă să fiarbă încet, acoperit cu capacul puțin tras la o parte.

Între timp, se curăță zarzavatul, se spală şi se dă pe răzătoarea mare, sau se taie în solzi şi se pune în borş cînd carnea este pe jumătate fiartă. Se adaugă sare, castraveți murați curățați de coajă, tăiați în lung în patru şi apoi subțire. Cînd borşul este gata se adaugă bulion şi se acreşte, după gust, cu borş de tărîțe sau cu zeamă de castraveți murați.

Se serveşte cu verdeață tocată mărunt (mărar, pătrunjei şi leuştean), fără smîntînă.

630. Borş țărănesc cu carne

1 kg carne cu oase, 1 ceapă mare, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 păstîrnac, 1 țelină mică, 300 g cartofi, 1/4 de varză mică, 1 mînă de fasole verde, eventual şi mazăre verde, 2-3 roşii, 2-3 ardei graşi, 1 l borş, mărar, pătrunjel verde şi leuştean.

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară,cu deosebirea că în loc de castraveți murați se adaugă alte legume şi se acreşte numai cu borş de tărîțe.

631. Borş țărănesc de pasăre (găină)

O pasăre nu prea tînără, 1 ceapă, 1-2 ardei graşi, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 morcov, 1 țelină, 1 mînă de fasole verde şi mazăre boabe, 2-3 cartofi, 300 g roşii, 1 l borş, pătrunjel, mărar şi leuştean verde, sare.

Pasărea, curățată şi spălată, se taie în bucăți şi se pune pe foc într-un vas cu 2 l de apă. Cînd este aproape să dea în fiert se curăță spuma, se adaugă 1 linguriță de sare şi se mai adună spuma de cîte ori apare. Cînd nu mai apare spumă se adaugă zarzavatul curățat, spălat şi tăiat în prealabil, în

ordinea de fierbere. După ce totul este bine fiert se adaugă roşiile curățate de pieliță şi se presară cu verdeață (mărar, pătrunjel şi leuştean) tăiată foarte mărunt. Se serveşte fără smîntînă.

632. Borş moldovenesc de pasăre cu tăiței

Pentru 6 porții: ***6 bucăți carne de pasăre sau 1 găină, 300 g tăiței de casă, 1-2 cepe, 1/2 țelină, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 ardei gras, câteva boabe de piper, sare, verdeață (mărar, leuştean şi pătrunjel) tăiată mărunt şi 3/4 l borş.***

Găina curățată, spălată, se taie în bucăți sau se fierbe întreagă cu apă cîtă este nevoie. După ce a dat în fiert, se adună spuma, se adaugă puțină sare şi dacă mai apare spumă se adună din nou, apoi se şterg marginile oalei şi se lasă să fiarbă încet pe foc domol, acoperită cu capacul puțin tras la o parte. După ce pasărea a fiert 10—20 min, se adaugă legumele întregi crestate în patru la capete şi se mai fierb împreună pînă carnea va fi gata. În acest interval se prepară tăițeii de casă, dintr-un ou şi făină cît cuprinde (v. rețeta „Tăiței de casă”). După ce găina s-a fiert, se scoate împreună cu legumele pe un platou, iar în supa strecurată se pun la fiert tăițeii. Cînd tăițeii sînt fierți se potriveşte supa la gust de sare şi se acreşte cu borşul fiert separat şi curățat de spumă. La servire, bucățile de pasăre se pun într-un castron peste care se toarnă borşul cu tăițeii şi se presară cu pătrunjel verde tăiat cît mai fin.

633. Borş bulgăresc cu legume umplute

Pentru 6 porții: ***600 g carne macră, 2-3 bucăți de oase, 100 g orez, 6 ardei graşi (mai mici), 6 jumătăți de dovlecei, câteva roşii, 2-3 ouă, 2-3 cepe, 1 lingură de untură, 1 l borş, verdeață (mărar, leuştean şi pătrunjel).***

Oasele sparte se pun la fiert ca pentru supă, iar carnea se dă de două ori prin maşina de tocat; prima dată se dă prin maşină numai carnea, iar a doua oară carnea împreună cu o parte din ceapa tăiată şi călită puțin cu 1 lingură de grăsime; restul de ceapă şi puțină sare se pun la fiert în vasul cu oase.

La carnea tocată se adaugă orezul opărit, o parte din verdeață tocată mărunt, sare, piper şi albuşurile de ouă. Se amestecă, iar cu compoziția (tocătura) obținută se umplu ardeii graşi curățați şi dovleceii la care li s-a scos miezul. Pentru aceasta dovleceii se rad la exterior, se taie în două şi se scobesc de miez, apoi se taie puțin la capăt ca să stea în picioare — în formă de ceaşcă. Legumele umplute cu tocătură se aşază într-un vas larg peste care se toarnă supa (zeama de la oasele fierte) şi se lasă să fiarbă încet 1 oră. Se adaugă apoi roşiile curățate de pieliță şi semințe şi tăiate mărunt, borşul fiert separat, sare, după gust, leuşteanui tăiat mărunt şi se mai lasă să dea într-un clocot.

În momentul servirii, borşul se drege cu gălbenuşuri şi se presară cu mărar şi pătrunjel tăiate mărunt.

634. Borş de perişoare

Pentru 6 porții: 300 g carne macră de vacă, oase pentru zeamă, 2 cepe, 300 g zarzavat de supă, 2 ouă, 100 g smîntînă, 60 g orez, 1 l borş, câteva roşii sau 1 lingură de bulion, verdeață, sare şi piper, după gust.

Se spală oasele, se taie în două şi se pun la fiert cu puţină sare şi apă. După ce au dat în fiert se micşorează focul, se curăţă spuma, se şterge marginea interioară a oalei şi se lasă să fiarbă încet cu capacul puţin tras la o parte. După ce au fiert 1 oră, se adaugă zarzavatul tăiat în cuburi mici sau dat prin răzătoare, 1 ceapă tăiată mărunt şi se lasă să mai fiarbă împreună 30—40 min. Apoi se scot oasele şi se adaugă borşul fiert separat şi strecurat sau zeamă de varză (mai întîi fiartă separat şi spumuită). Între timp, se trece carnea de două ori prin maşina de tocat (a doua oară se trece împreună cu o ceapă tăiată felii şi uşor călită în puţin ulei sau untură). În carnea tocată se adaugă, după gust, sare, piper, verdeaţă tăiată foarte mărunt, 1—2 albuşuri de ouă, orezul ales, spălat şi bine opărit (lăsat 2—3 min în apă clocotită şi apoi scurs, din nou, clătit cu apă rece şi iar bine scurs). Se amestecă bine, după care cu mîna înmuiată în apă rece sau în ulei se fac perişoare rotunde care atunci cînd sînt toate gata se introduc în borşul aflat în clocot şi se lasă să fiarbă la foc domol pînă vor fi bine fierte. Se ia apoi oala de pe foc, se lasă 10—15 min, după care se adaugă leuşteanul, mărarul şi frunzele de pătrunjel tăiate mărunt. După gust, se poate drege borşul cu smîntînă şi cu gălbenuşurile rămase de la perişoare.

635. Borş rusesc

1-2 kg oase de porc afumate, 800 g piept de porc, 150 g crenvurşti, 100 g smîntînă, 300 g zarzavat de supă, 1 ceapă, 50 g bulion de roşii, 30 ml oţet, 1 lingură de zahăr, 60 g untură, 1 foaie de dafin, 400 g varză acră, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, 500 g sfeclă, 100 g costiţă afumată.

Se pun la fiert pieptul de porc şi oasele. După ce au dat în fiert se micşorează focul, se curăţă spuma, se şterge de spumă marginea oalei şi se lasă să fiarbă încet cu capacul puţin tras la o parte. Sfecla se taie subţire şi se pune la călit cu puţină sare, untură, bulion, oţet, zahărul şi 1 foaie de dafin. Varza se taie în bucăţi mici şi se înăbuşă cu cîteva linguri din grăsimea strînsă de la fierberea oaselor. Cu aceeaşi grăsime se călesc şi legumele tăiate mărunt. Cînd carnea şi oasele s-au fiert bine se scot, iar în zeamă se pun: legumele călite, varza, sfecla, costiţa tăiată în cubuleţe mici şi rumenită puţin, crenvurştii sau cîrnaţii afumaţi tăiaţi în rondele şi se călesc împreună puţin, după care se adaugă la borş.

Borşul se potriveşte de sare şi de acru, cu borş de tărîţe sau cu oţet.

La servire se aşază carnea tăiată în castron, se toarnă deasupra borşul şi se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

Smîntîna se serveşte separat sau se drege borşul din timp, după ce s-a luat de pe foc.

636. Borş ucrainean

Pentru 6 porţii: ***600 g carne piept de vacă, 1 os cu măduvă, 2 cepe, 300 g sfeclă roşie, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 ţelină, 1 morcov, 1-2 ardei graşi, 300 g cartofi, 200-300 g varză dulce, 2-3 roşii, 1 legătură de pătrunjel verde, 30 g untură sau ulei, 1 foaie de dafin, 1 lingură bulion de roşii, 150 g smîntînă, 500-800 ml borş, oţet, sare.***

Se pun într-o oală oasele şi carnea, de preferinţă piept gras, se umple oala cu apă şi se pune la foc iute. Cînd este aproape să dea în fiert se ia oala de pe foc, se aruncă apa şi se spală carnea, oasele şi oala. Se pun din nou oasele şi carnea la fiert cu apă potrivită. Se fierb la foc domol, se

spumuiesc de cîte ori apare spuma, apoi se acoperă vasul cu un capac puțin tras la o parte. După ce carnea s-a fiert pe jumătate, se adaugă ceapa tăiată mărunt, cartofii tăiați în cuburi şi varza în bucăți mai mari.

Sfecla, tăiată ca tăițeii (julien), se pune într-o crăticioară, se freacă cu sare şi cu puțin oțet, se mai adaugă cîteva linguri de supă, 30 g untură sau ulei şi se pune pe foc mare, amestecîndu-se pînă se înmoaie bine, după care se răstoarnă în oală. Se adaugă roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți, bulionul de roşii, se potriveşte de sare şi se acreşte, după gust, cu borşul fiert separat şi strecurat.

Borşul ucrainean se serveşte presărat cu pătrunjel şi mărar tăiate mărunt, şi cu smîntînă separat.

637. Borş de miel

1 kg carne de miel (de preferință de la piept), cîteva fire de ceapă verde, 2 cepe, 50 g orez, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, 2 ouă, 100 g smîntînă, leuştean, pătrunjel verde, 1 l borş, 50 g untură.

Se curăță carnea de pielițe şi se taie în bucăți. Se pune o oală pe foc cu 2,5 l apă şi se adaugă legumele curățate, spălate şi crestate în lung la capete. Se adaugă ceapa tăiată mărunt, puțină sare şi se fierbe o oră, după care se adaugă carnea de miel opărită, orezul şi se adună spuma care apare. După o jumătate de oră de fierbere se adaugă ceapa verde tăiată mărunt şi călită în untură şi se potriveşte de acreală cu borşul fiert separat şi strecurat de spumă. Se mai lasă să dea în 2—3 clocote, după care se trage pe marginea plitei. După dorință, se drege borşul cu gălbenuşuri şi cu smîntînă sau se serveşte numai presărat cu leuştean şi cu pătrunjel verde tăiate mărunt.

(Legumele se pun în borşul de miel numai pentru a da gust; după fierbere ele se scot din borş).

638. Borş din cap de miel

Se prepară la fel ca borşul de miel, cu deosebirea că în loc de carne de miel se pune cap de miel care, înainte de a fi pregătit, se curăță, se spală bine şi se ține cîteva ore în apă rece, după care se despică de crud în două.

639. Borş de peşte

1 kg peşte, 2 cepe, 1 țelină, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 morcov, 2 ardei graşi, 50 ml ulei, 1 lingură bulion de roşii, 200 g roşii, 1/2 l borş, 1 legătură de leuştean, 1 legătură de pătrunjel verde, sare.

Se taie legumele foarte subțire (julien) şi se înăbuşă în ulei. Cînd s-au înmuiat, se adaugă bulionul de roşii, 2 1/2 l apă, sare şi se lasă să fiarbă 15-20 min. Cînd legumele au fiert, se adaugă borşul (fiert şi spumuit), peşte-le tăiat în bucăți, roşiile curățate de pieliță şi tăiate în cubulețe, lăsîndu-se să fiarbă 15-20 min pe foc domol. Altfel, dacă peştele fierbe prea mult sau în clocote, borşul devine tulbure, iar carnea se desprinde de pe oase şi se sfărîmă. Dacă borşul nu este destul de gras, se adaugă 1-2 linguri de ulei.

Se serveşte presărat cu pătrunjel şi leuştean verde tăiate mărunt şi cu ardei iuți alături. Se poate servi cu pîine sau cu mămăliguță.

640. Borş din cap şi coadă de peşte

Se prepară la fel ca borşul de la rețeta anterioară. Borşul preparat din cap de peşte este mai gustos decît cel preparat numai din bucăți de peşte cărnoase.

La capul de crap se scot urechile (branhiile) şi osul amar, împreună cu toate cheagurile de sînge, după care se ține 20—30 min în apă rece, ca să iasă sîngele. Borşul de peşte poate fi acrit şi cu zeamă de varză murată, fiartă separat şi strecurată prin tifon pus în dublu, sau cu zeamă de corcoduşe fierte.

641. Borş de peşte țărănesc, din peşte mărunt

Se prepară la fel ca borşul de peşte (v. rețeta 639), adăugîndu-se la fiert, în borş, şi 50—60 g orez (cantitate pentru 6 porții de borş). Se serveşte cu ardei iuți şi cu mămăliguță.

642. Borş de iepure

Carne de iepure (picioarele din față, capul, gîtul şi oasele de la şira spinării), 200 g ceapă, 1 morcov, 1 țelină, 1/4 l vin negru sau roşu, 1 fir de cimbru, 1 foaie de dafin, 2-3 linguri de ulei, cîteva boabe de piper, sare.

Carnea se curăță de pielițe, se taie în bucăți, se spală şi se pune la opărit în apă clocotită cu puțină sare şi oțet, apoi se spală din nou şi se pune la fiert în apă cu sare. După ce a dat în fiert se spumuieşte şi se adaugă ceapă, morcovii şi țelina tăiate mărunt, boabele de piper, cimbrul, foaia de dafin şi uleiul.

Cînd carnea este bine fiartă, se adaugă vinul, se potriveşte de sare şi cine doreşte borşul mai acru adaugă borş de tărîțe fiert separat şi strecurat sau zeamă de lămîie, după gust.

Se serveşte fierbinte, cu pătrunjel tăiat mărunt presărat deasupra.

9.3 CIORBE

Spre deosebire de borşuri, ciorbele se acresc cu oțet, cu zeamă sau sare de lămîie, suc de roşii, bulion de roşii, zeamă de fructe acre sau cu zeamă de varză murată.

643. Ciorbă de burtă

Pentru 6—8 porții: ***2 kg burtă de vită, 2-3 oase sau 1 picior de vită, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 morcovi, 1 țelină, 2 cepe, piper boabe, 1 foaie de dafin, 1 lingură de untură, 2 gălbenuşuri, 100 g smîntînă, sare şi oțet, după gust.***

Burta se freacă cu sare sau mălai pînă rămîne albă, curățindu-se şi de pielița interioară. Dacă sînt la îndemînă oase de vacă, se taie sau se sparg cu un satîr şi se pun pe fundul oalei. După aceea, burta curățată şi bine spălată în cîteva ape se rulează şi se aşază deasupra oaselor, se toarnă apă şi se pune pe foc puternic ca să dea într-un clocot, după care se scurge apa. Se spală din nou bine burta şi oasele, după care se aşază din nou în oală, la fel ca prima dată şi se lasă să fiarbă în apă cu puțină sare, timp de 8—10 ore, sau pînă se înmoaie bine burta. Cînd burta este mai bine de jumătate fiartă, se adaugă zarzavatul, piperul şi foaia de dafin.

După ce burta este bine fiartă, se taie în fîşii foarte subțiri (ca tăițeii de casă), se aşază într-o oală peste care se toarnă zeama strecurată şi se pune pe foc ca să dea într-un clocot, apoi se ia vasul de pe foc şi, după 10—20 min, se drege ciorba în felul următor: într-un castron se amestecă

gălbenuşurile cu smîntînă sau iaurt şi 1/2 lingură de făină, subțiindu-se cu zeama din vasul cu burta fiartă, apoi se toarnă în ciorbă, după care se potriveşte de sare şi se acreşte cu oțet după gust.

Notă. Întrucît burta fierbe greu şi are nevoie de circa 8—10 ore pentru a se muia bine, se recomandă să se fiarbă din ajun.

Ca să nu se prindă burta de fundul oalei, se pun oase sau un picior de vacă. În lipsă, pe fundul oalei se pun bețişoare făcute dintr-o scîndurică sau o şipcă tăiată în bucăți. În timpul fierberii, burta se acoperă cu o farfurie deasupra căreia se pune o greutate, farfuria trebuind să fie 3—5 cm sub apă. Între timp se spumuieşte şi se controlează să aibă apă suficientă.

Pentru aspectul ciorbei se rad morcovii cruzi prin răzătoarea deasă, se înăbuşă în untură, se sting cu zeama de burtă şi se strecoară prin sită sau tifon în ciorbă.

Pentru gust mai picant se pot adăuga în ciorbă cîțiva gogoşari din oțet, tăiați subțire.

644. Ciorbă țărănească cu carne de vacă

Pentru 6 porții: ***1 kg piept de vacă sau 600 g carne macră, 1 bucată de os cu sită sau cu măduvă, 500 g zarzavat de supă, 300 g cartofi, 200 g roşii, 30 g bulion sau zeamă de roşii, 100 g mazăre, 100 g fasole verde, leuştean, pătrunjel verde şi mărar, sare, oțet.***

Carnea şi oasele se spală, se pun la fiert, se spumuiesc de cîte ori apare spuma, se adaugă sare şi se lasă să fiarbă la foc mic şi neîntrerupt.

Cînd carnea a fiert pe jumătate, se adaugă ceapa şi zarzavatul tăiate mărunt şi călite în grăsimea care se strînge de la fiertul oaselor. Se mai adaugă în ciorbă cartofii şi varza tăiate în pătrățele. Cînd s-au fiert cartofii, se adaugă roşii curățate de pieliță şi tăiate în bucăți.

Mazărea şi fasolea verde se fierb separat sau se iau din conserve şi se adauga în ciorbă, apoi se adaugă leuşteanul tăiat, bulion sau zeamă de roşii (suc) şi sare după gust, lăsîndu-se să mai dea într-un clocot. Ciorba se potriveşte de acru cu zeamă de corcoduşe, suc de roşii sau cu oțet. Se serveşte presărată cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

645. Ciorbă ardelenească din piept de porc

800 g — 1 kg piept de porc cu coaste, 60 g orez, 50 g zarzavat de supă, 2 cepe, 2 ouă, 100 g smîntînă, oțet, tarhon şi sare, după gust.

Pieptul de porc se pune la fiert cu apă şi sare, se spumuieşte, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi zarzavatul întreg, crestat la capete. Zarzavatul se pune să fiarbă împreună cu carnea numai pentru a-i da gust. Cînd totul s-a fiert, se adaugă orezul fiert separat, tarhonul ales de pe cotoare, opărit şi tăiat, potrivindu-se de sare şi oțet. Apoi se ia vasul de pe foc şi după 10—15 min se drege cu gălbenuş şi cu smîntînă.

646. Ciorbă țărănească de pui

Se prepară la fel ca ciorba țărănească cu carne de vacă (v. rețeta 644), înlocuindu-se carnea de vacă cu cea de pui.

Se taie puiul în bucăți, se pune la fiert, după primul clocot se spumuieşte şi se adaugă ceapa tăiată mărunt, zarzavatul tăiat de asemenea mărunt şi călit puțin, iar cartofii şi varza tăiate în cubulețe mici, fierbîndu-se pînă sînt gata. La urmă se adaugă restul de legume: mazărea verde şi

fasolea verde fierte separat sau din conserve, bulionul prăjit puțin cu o lingură de ulei sau untură, leuşteanul tăiat mărunt. Se potriveşte de sare şi de acru şi se mai lasă la fiert 2—3 min.

Se serveşte presărată cu verdeață.

Notă: Toate ciorbele țărăneşti se pot prepara cu orice fel de carne: porc, vițel, berbec, păstrîndu-se acelaşi mod de preparare.

647. Ciorbă de perişoare à la grec

500 g carne de vacă, 300 g ceapă, 1 țelină, 100 g morcovi, 60 g orez, 3-4 roşii, 1 lingură bulion de roşii, 1 ou, 1 kg oase, 1/2 pahar de smîntînă, 2 gălbenuşuri, verdeață (cîte 1 legătură de mărar şi pătrunjel), piper, sare şi zeamă sau sare de lămîie, după gust.

Ciorba de perişoare à la grec se prepară la fel ca şi borşul de perişoare (v. rețeta 634), cu deosebirea că se acreşte cu zeamă sau sare de lămîie, se drege cu gălbenuşuri de ou şi cu smîntînă şi nu se pune leuştean.

Perişoarele se pot face şi din carne de vițel sau de porc foarte slabă, sau amestecate în cantități egale. La perişoare, în loc de ouă se pot folosi numai albuşurile de la ouăle destinate pentru dresul ciorbei. Cînd se drege ciorba, întîi se bat gălbenuşurile cu smîntînă, apoi se subțiază cu ciorbă fierbinte, pînă ce se atinge aproximativ temperatura ei, după care se toarnă în ciorbă. Dacă nu se respectă aceste indicații, se taie oul în ciorbă.

648. Ciorbă de potroace

800 g măruntaie de pasăre, 1 țelină, 100 g morcovi, 1-2 rădăcini de pătrunjel, 2-3 cepe, 60 g orez, cîteva roşii, 1-2 linguri bulion de roşii, 1 legătură de leuştean, 1 legătură de pătrunjel verde, zeamă de varză, sare, 1 lingură untură.

Măruntaiele de pasăre se curăță, se opăresc şi se pun la fiert cu apă şi cu puțină sare. După ce au fiert pe jumătate, se adaugă zarzavatul tăiat cubulețe, se mai fierb împreună 1/2 oră şi se adaugă orezul opărit. Apoi, după ce totul a fiert, se pun roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucățele, bulionul prăjit puțin în untură şi zeama de varză fiartă în prealabil separat. Se mai lasă să dea într-un clocot, se încearcă de acru, după care se serveşte presărată cu pătrunjel verde. Leuşteanul se adaugă o dată cu bulionul.

649. Ciorbă de potroace à la grec

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, dar nu se acreşte cu zeamă de varză, ci cu zeamă sau cu sare de lămîie. Se drege cu gălbenuşuri şi cu smîntînă şi se serveşte presărată cu pătrunjel şi mărar tăiate mărunt (fără leuştean).

650. Ciorbă pescărească, ca în Delta Dunării

1-1,5 kg peşte mărunt (obleți sau ghiborți), 1-1,5 kg peşte mare (crap, somn sau morun), 100 g ceapă, cîțiva ardei graşi, 1 țelină, 1 morcov, 1 lingură de bulion de roşii sau cîteva roşii curățate de pieliță, rădăcini de pătrunjel, 1 legătură de leuştean şi 1 legătură de pătrunjel, sare şi oțet sau zeamă de lămîie sau de corcoduşe, după gust.

Adevărata ciorbă pescărească, ca în Delta Dunării, se pregăteşte într-o zeamă în care au fiert în prealabil mai mulți peşti mici (obleți). După fierbere, aceasta se strecoară, iar în zeama obținută se adaugă zarzavatul tăiat mărunt. După ce zarzavatul este bine fiert, se introduce în oală peştele mare tăiat felii potrivite şi se fierb împreună 20— 30 min. Se potriveşte de sare, se adaugă bulion de roşii sau roşii curățate de pieliță şi tăiate în bucăți. Se acreşte ciorba, după gust, cu zeamă de lămîie, zeamă de corcoduşe fierte sau cu aguridă (struguri acri, necopți) şi se presară cu leuştean şi cu pătrunjel verde tăiate mărunt.

Se serveşte caldă sau rece, după gust, cu mămăliguță caldă şi cu ardei iute.

651. Ciorbă țărănească de legume

100 g morcovi, 100 g (1-2) rădăcini de pătrunjel, 1 țelină, 2-3 cepe, 2-3 ardei graşi, 100 g mazăre, 100 g fasole verde, 200 g varză, 200 g cartofi, 2-3 roşii sau 1 lingură de bulion, verdeață, 50 g unt, 50 ml ulei, sare şi oțet sau sare de lămîie pentru acrit, după gust.

Se pun la fiert 3 l de apă cu puțină sare şi se adaugă legumele tăiate mărunt. Cînd acestea s-au fiert, se adaugă roşiile curățate de pieliță şi de semințe, tăiate mărunt, sau bulionul puțin prăjit în ulei, verdeața tăiată mărunt şi se potriveşte de sare şi de acru, după gust. Eventual, după dorință, se adaugă la ciorbă, în momentul servirii, puțin unt proaspăt.

652. Ciorbă de legume moldovenească

Se prepară la fel ca ciorba de legume țărănească, însă în loc să se acrească cu zeamă de lămîie sau oțet, se acreşte cu zeamă de castraveți murați (în prealabil fiartă separat). În Moldova, după ce a fiert zarzavatul, se adaugă la ciorbă şi castraveți murați, curățați de coajă şi de semințe, tăiați subțire şi apoi fierți separat.

653. Ciorbă de legume à la grec

80 g orez, 50 g morcovi, 50 g țelină, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 50 g unt, 2 gălbenuşuri, 100 g smîntînă, 1 lămîie sau sare de lămîie, mărar şi pătrunjel verde, sare.

Toate legumele se curăță şi se taie (ceapa se taie mărunt, iar legumele se taie în cuburi mici), se pun într-un vas şi se brezează puțin în unt. Apoi se sting cu 2,5 1 de apă fierbinte cu puțină sare şi se fierb 30 min, după care se adaugă orezul opărit şi se mai fierb împreuă 10 min. Se acreşte ciorba cu zeamă sau cu sare de lămîie, se potriveşte de sare şi se ia vasul de pe foc. Se lasă să stea 5—10 min şi se drege cu gălbenuşurile bătute cu smîntînă şi subțiate cu ciorbă.

Se serveşte presărată cu verdeață (mărar şi pătrunjel verde) tăiată mărunt. (Pentru obținerea unui gust mai plăcut, în timpul fiertului se pune la ciorbă coajă de lămîie întreagă).

654. Ciorbă de dovlecei

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, însă se mai adaugă 600 g — 1 kg dovlecei tineri, curățați de coajă şi tăiați în cubulețe mici. Mai departe se procedează ca în rețeta amintită.

655. Ciorbă de sfeclă

Pentru 6 porții: ***600 g sfeclă, 1 ceapă mare, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 1/2 țelină, 50 ml ulei, 300 g cartofi, 100 g smîntînă, 1/2 l borş, sare şi 1 lingură de verdeață tăiată mărunt.***

Se curăță sfecla, se spală, se taie subțire, se freacă cu sare şi se adaugă 1 lingură de oțet (care ajută să se mențină culoarea roşie a sfeclei), apoi se pune la înăbuşit 10—20 min, la foc viu, după care se stinge cu 1 l apă fierbinte şi se fierbe. În alt vas, cu ulei, se înăbuşă zarzavatul şi ceapa tăiate mărunt, timp de 10—20 min, după care se adaugă cartofii tăiați mărunt şi apă cît trebuie. La urmă, cînd totul este fiert, se adaugă zeama de la sfeclă şi o parte din sfeclă, sare şi se acreşte după gust. La servire se presară cu verdeață tăiată mărunt. Se serveşte cu smîntînă la masă.

Ciorba de sfeclă este mai gustoasă, dacă se adaugă în timpul fiertului 20—30 g ciuperci uscate sau 200— 300 g ciuperci proaspete.

656. Ciorbă de salată verde vegetariană

Se prepară la fel ca borşul cu salată verde (v. rețeta 614), diferă numai acrirea.

657. Ciorbă de varză acră

Pentru 6 porții: ***1,5 kg varză acră, 150 g ceapă, 50 g bulion, 50 ml ulei, 50 g făină, 100 g smîntînă, 50 g unt.***

Varza murată (căpățîna) se spală şi se taie subțire. Între timp, se curăță ceapa, se spală, se taie mărunt şi se pune la călit într-un vas cu ulei. După ce s-a înmuiat se adaugă bulionul, varza tăiată şi bine scursă de zeamă şi se călesc împreună, adăugîndu-se cîte puțină apă caldă. Cînd varza s-a înmuiat, se stinge cu 2,5 l apă clocotită şi se mai fierbe 20—30 min, după care se adaugă sos de făină puțin prăjită cu unt, se potriveşte de sare şi se mai dă o dată în fiert. Ciorba, dacă nu este suficient de acră, se poate acri cu zeamă de varză, care a fost fiartă separat.

În ciorbă se mai pot adăuga: cartofi, orez, arpacaş sau paste făinoase, după plac.

658. Ciorbă de varză dulce

1,5 kg varză dulce, 150 g smîntînă, 50 g orez, 50 ml ulei, 30 g făină, 100 g ceapă, 1 lămîie, sare.

Se opăreşte varza dulce în apă cu sare, ca să se înlăture gustul amărui, apoi se taie subțire şi se pune la fiert cu supă de legume sau cu apă cu sare. Se prepară un sos din ulei, ceapă şi făină, care se adaugă la varză împreună cu orezul opărit. Se fierb împreună 30—40 min, după care ciorba se potriveşte de sare şi se acreşte cu suc de lămîie sau cu smîntînă acrişoară.

659. Ciorbă de fasole uscată

300 g fasole uscată, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 fir de cimbru, 1 foaie de dafin, 1 lingură de oțet, sare, verdeață.

După ce se înmoaie fasolea 2—3 ore, se pune la fiert, se schimbă prima apă cu altă apă fierbinte şi se fierbe în continuare cu zarzavaturile.

Cînd fasolea este fiartă, se adaugă verdeața tăiată mărunt, oțetul şi sarea după gust. Se serveşte fără zarzavat, care a fost pus numai pentru a da gust.

660. Ciorbă de fasole verde

800 g fasole verde sau păstăi tinere de fasole grasă, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 200 g roşii, 30 g bulion, 30 g făină, mărar şi pătrunjel verde, oțet, sare.

Ceapa curățată, spălată şi tăiată mărunt se pune la fiert cu 3 l de apă. După ce a fiert 30 min, se adaugă fasolea curățată de ațe, spălată şi tăiată în bucățele. Se continuă fierberea pînă ce fasolea este gata, se adaugă roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți, făina călită în ulei, stinsă cu bulion de roşii şi subțiată cu zeama de la ciorbă, lăsîndu-se să mai fiarbă 5—6 min. Se potriveşte apoi de sare şi se acreşte cu oțet, după gust. La servire se adaugă mărar şi pătrunjel verde tăiat mărunt.

661. Ciorbă țărănească de cartofi

600 g cartofi, 1 morcov, 1 ceapă, 2-3 rădăcini de pătrunjel, 100 g smîntînă, 1 l zer, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper, verdeață, sare.

Şe crestează zarzavatul şi se pune la fiert cu 2 l de apă şi cu puțină sare. Între timp, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi se continuă fierberea 20—30 min, după care se adaugă cartofii tăiați în cuburi, foaie de dafin şi boabe de piper.

Cînd totul este fiert, se acreşte după gust cu zerul acrişor (fiert separat) şi se potriveşte de sare. Ciorba se serveşte dreasă cu smîntînă acrişoară şi presărată cu verdeață tăiată foarte mărunt.

662. Ciorbă de cartofi cu iaurt şi gălbenuşuri

600 g cartofi, 300 g iaurt, 60 g unt sau ulei, 2-3 ouă, 1 ceapă, 1-2 linguri de verdeață (mărar şi pătrunjel verde) tăiată mărunt, sare.

Se taie ceapa mărunt şi se pune la fiert cu 2,5 l de apă sau supă de oase. Între timp, se curăță cartofii, se spală, se taie în pătrățele mici şi se pun la fiert în vasul cu ceapă. Se adaugă ulei, boabe de piper şi se fierbe pînă ce cartofii sînt gata, apoi se ia vasul de pe foc, se adaugă verdeață tăiată mărunt, se potriveşte de sare şi se drege cu gălbenuşurile bătute cu iaurt.

663. Ciorbă de cartofi cu legume

300 g cartofi, 100 g morcovi, 100 g ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 țelină, 2-3 ardei graşi, 1 fir de praz, 1/2 conopidă 2-3 ardei sau 1 lingură de bulion, 100 ml ulei.

Se curăță zarzavatul, se spală şi se taie ca pentru ciorbă. Jumătate din ceapă şi zarzavat (fără cartofi) se pune într-un vas cu ulei înfierbîntat şi se înăbuşă pînă se înmoaie, după care se stinge cu 2—3 l de apă fierbinte, se adaugă restul de zarzavat şi se fierb împreună 30—40 min. Se adaugă cartofii curățați, spălați şi tăiați în cubulețe, iar după ce cartofii şi legumele au fiert se adaugă şi roşiile curățate de pieliță şi de semințe sau bulion, se mai lasă să dea în 2—3 clocote, după care se ia vasul de pe foc. După gust, se poate drege ciorba cu ou şi cu smîntînă. La servire se presară cu verdeață tăiată mărunt.

9.4. DIFERITE PREPARATE PENTRU SUPE, BORŞURI ŞI CIORBE

664. Cvas de pîine

1 kg pîine neagră (de preferinţă de secară), 25 g drojdie de bere, 200 g zahăr, 50 g stafide.

Pîinea neagră tăiată în felii se usucă în cuptor fără a se arde. Pesmeţii obţinuţi se pun într-o oală, se toarnă deasupra 10—12 l apă clocotită şi se lasă să stea acoperit 3—4 ore. Se strecoară, iar în lichidul obţinut se adaugă drojdie de bere, zahăr, se acoperă cu un şervet şi se lasă într-un loc călduţ să fermenteze 6—7 ore. Cînd începe să facă spumă, se strecoară din nou, spoi se toarnă în sticle în care s-au pus cîteva stafide. Se astupă sticlele cu dopuri fierte în apă clocotită şi se leagă la gît cu sfoară, apoi se pun la rece aşezate culcat. După 2—3 zile cvasul este bun de băut, la fel ca şi berea, sau se foloseşte pentru acrit borşuri şi ciorbe. (Se poate prepara şi fără stafide).

665. Suc de roşii rapid, pentru acrit ciorbele

Roşiile coapte, proaspete, se spală, se taie în bucăţi şi se pun la fiert pe foc tare. După cîteva clocote se strecoară şi sucul obţinut se foloseşte pentru acrit borşuri şi ciorbe. De asemenea, se poate folosi pentru diferite preparate din legume sau la mîncăruri.

666. Borş (esenţă) din sfeclă murată

Se curăţă 5—6 kg sfeclă roşie, se taie în sferturi şi se aşază într-un borcan care se umple cu apă călduţă fiartă în prealabil. Se adaugă cîteva felii de pîine neagră, se acoperă cu un tifon şi se ţine la cald pînă ce lichidul se acreşte şi capătă o culoare roşie.

Se scoate borşul din vasul în care s-a murat sfelca, se strecoară în sticle şi se ţine la rece.

Se foloseşte la acrit borşuri şi ciorbe. Se pune în ciorbă numai după ce aceasta este complet fiartă. Borşul de sfeclă murată nu se fierbe înainte de a fi pus în ciorbe, ci numai se încălzeşte, ca să-şi păstreze vitaminele şi să nu se decoloreze.

667. Zeamă de varză murată

Cu zeama de varză se pot acri atît borşuri cît şi ciorbe. Trebuie avut însă în vedere să nu se pună la început toată cantitatea de sare în ciorbe, căci zeama de varză este sărată. Zeama de varză se pune la fiert separat, se spumuieşte, apoi se strecoară şi se toarnă în ciorbă (numai după ce legumele sînt complet fierte), potrivindu-se de acru după gust.

668. Crutoane de pîine albă sau de franzelă

200—300 g pîine albă se taie în cuburi mici (cubuleţe), care se pun într-o tavă, se stropesc cu unt topit şi se introduc la cuptorul nu prea încins. Din cînd în cînd se amestecă pînă se rumenesc puţin, fără să se ardă. Se servesc ca garnitură, în special la supe-creme. (Crutoanele de pîine se mai numesc şi ***cubuleţe de franzelă***).

669. Cubulețe de griş pentru supă

200 g griş, 50 g unt, 400 g apă, sare.

În apa clocotită cu sare şi unt, se toarnă grişul în formă de ploaie, amestecînd repede pînă se îngroaşă, după care se răstoarnă, pe o planşetă sau pe un platou, un strat de circa 1,5 cm grosime şi se lasă să se răcească. Se taie apoi cubulețe şi se servesc la supă în loc de găluşte.

670. Sufleu de griş pentru supă

200 g griş, 4 ouă, 500 ml supă de legume.

Se bat spumă albuşurile de la cele 4 ouă, se adaugă gălbenuşurile, unu cîte unu şi cîte puțin din griş, amestecîndu-se cu atenție de jos în sus, să nu se lase albuşul. Se pune compoziția într-o tavă unsă cu unt şi se introduce la cuptor. Cînd s-a rumenit se scoate din cuptor, se taie în pătrățele şi peste ele se toarnă imediat supa clocotită puțin cîte puțin, cît primeşte grişul ca să devină pufos (puțin umflat).

671. Găluşte de griş fără grăsime

1-2 ouă, 2-4 linguri pline de griş, sare.

Se sparg ouăle într-un castronaş şi se bat bine cîteva minute, cu două furculițe sau cu un tel. Se adaugă grişul puțin cîte puțin, amestecîndu-se pînă se termină şi se obține o compoziție potrivit de groasă. Între timp, se pune apă (3—4 l) într-o cratiță cît mai largă, se adaugă sare, se acoperă cu capac şi se pune pe foc viu. Cînd apa a dat în clocot se ia cu o linguriță (care mai întîi se trece prin apa clocotită) din compoziția preparată mai înainte şi se dă drumul în apa clocotită cu sare. Dacă prima găluşcă nu se desface, se continuă formarea găluştelor, cu ajutorul linguriței trecută de fiecare dată în prealabil prin apa aflată în clocot. Apoi se mişcă cratița sau cu o lingură de lemn (cu coada ei) se amestecă uşor printre găluşte, ca să nu rămînă lipite la fund. După ce a dat în clocot, imediat se micşorează focul, se toarnă peste găluşte o cană de apă rece şi se acoperă vasul cu un capac; în felul acesta găluştele nu vor rămîne tari la mijloc. Se continuă apoi fierberea lentă, 20—30 min, cu vasul acoperit.

Încercarea găluştelor. Dacă prima găluşcă este prea tare, se adaugă încă un ou sau o lingură de supă, iar dacă se împrăştie în apă, atunci se mai adaugă griş.

672. Găluşte de griş

1 ou, 1 linguriță de unt moale, 50 g griş, sare.

Înainte de a prepara compoziția de găluşte, se pune la foc o cratiță mai mare cu apă multă şi cu sare, să fiarbă. Între timp, se freacă untul spumă, se adaugă gălbenuşul, puțină sare, 1 linguriță de pătrunjel tăiat mărunt şi grişul, amestecînd bine. Apoi se bate albuşul spumă şi se introduce în compoziție, amestecînd uşor, după care cu o linguriță, de fiecare dată înmuiată în apa clocotită, se ia din compoziția preparată şi se formează găluştele, care se pun în apă clocotită cu sare. Dacă găluşca creşte şi nu se împrăştie în apă, se continuă formarea pînă ce se termină compoziția. Se acoperă vasul cu un capac şi după ce a dat în fiert se micşorează focul, se toarnă peste găluşte un pahar de apă rece şi se lasă la foc domol să fiarbă

lent 20—30 min. (Dacă la probă găluştele sînt prea tari, se subţiază cu 1—2 linguri de lapte sau supă, iar dacă compoziţia este prea moale se mai adaugă puţin griş).

673. Găluşte din făină şi unt

30 g unt, 2 ouă, 50 g făină, sare.

Se freacă untul, se adaugă gălbenuşurile cîte unul şi albuşurile bătute spumă şi atîta făină cît să dea consistenţă găluştelor. Înainte de a pregăti compoziţia de găluşte, se pune apa sau supa la fiert într-o cratiţă, de preferinţă mai largă. Cînd apa cu sare sau supa a dat în fiert, se pun cu o linguriţă găluşte din coca preparată, una cîte una, înmuind de fiecare dată linguriţa în supă. Aceste găluşte se folosesc atît ca garnitură la supe cît şi ca un fel de mîncare, sau la papricaş.

674. Orez pentru supă

100-120 g orez, 30 g unt, sare.

Orezul spălat se pune la fiert cu o cantitate dublă de supă şi se lasă să dea o dată în fiert. Se adaugă unt, se acoperă şi se lasă în cuptor cu uşa deschisă sau se ţine la marginea plitei, să se înăbuşe 20—25 min.

675. Tăiţei de casă

2 ouă, 300 g făină şi apă călduţă cît cuprinde.

Se frămîntă o cocă tare, din făină, ouă şi apă călduţă cît cuprinde. Pe o planşetă se presară făină, se întinde o foaie sau două de cocă, cît mai subţire, şi se lasă să se usuce puţin (dacă se lasă prea mult se sfărîmă). Se rulează apoi sul şi se taie foarte subţire, după care se resfiră pe un şervet sau pe o planşetă să se usuce. Se pot fierbe direct în supă sau în apă cu puţină sare. Cînd se pun la fiert se scutură bine de făină, se pun în apă clocotită, se amestecă şi după ce s-au ridicat pe deasupra se mai lasă să fiarbă 5—6 min, apoi se pun într-o strecurătoare, se trec prin apă rece şi se lasă în strecurătoare să se scurgă bine de apă. Tăiţeii pot fi pregătiţi din timp şi, după ce s-au uscat, se păstrează mai multă vreme.

676. Turnăţei

1-2 ouă, 60-100 g făină, sare, apă.

Se amestecă făina şi ouăle cu puţină apă sau smîntînă. Compoziţia trebuie să aibă consistenţa unui aluat moale (ca o smîntînă groasă). Se confecţionează un cornet de hîrtie, se umple cu compoziţia obţinută şi se strînge cu mîna, apăsîndu-se de sus în jos, deasupra vasului cu supă, care fierbe în clocot. Orificiul cornetului trebuie să fie cam de mărimea unui bob de piper. Se plimbă cornetul roată deasupra supei, pînă se toarnă toată compoziţia, fierbîndu-se încă 6—10 min.

677. Frecăţei

Se prepară o cocă mai tare decît la tăiţei, din 2 ouă şi făină cît cuprinde. Coca obţinută se rade prin răzătoarea mare deasupra unei planşete şi se lasă să se zvînte frecăţeii acoperiţi cu un şervet. Se fierb în supă strecurată sau în orice altă supă.

678. Frecăţei cu lapte

Frecăţeii se fierb în lapte clocotit, servindu-se fie săraţi — în loc de supă, fie cu zahăr — în loc de desert.

679. Pateuri pentru supe-creme şi borşuri

Pentru cocă: ***100 g unt sau margarina, 100 g brînză de vaci bine scursă, 100 g făină.***

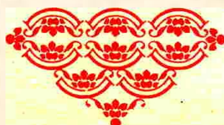
Pentru umplutură: ***200 g ciuperci proaspete sau conservate, 100 g ceapă, 50 g unt sau ulei, piper, sare.***

Coca de pateuri poate fi preparată din timp (de seara). Brînza de vaci se trece prin sită sau se frămîntă direct la un loc cu untul moale, făina şi puţină sare, pînă ce devine omogenă, după care se lasă la rece pînă la întrebuinţare.

Între timp, se prepară umplutura de ciuperci sau de brînză. Ciupercile curăţate şi spălate se taie cît mai mărunt, la fel şi ceapa, care se pune la călit cu unt sau ulei şi cînd s-a călit puţin se adaugă ciupercile şi împreună se mai călesc 10 min, după care se potriveşte de sare şi de piper. Se mai pot adăuga o lingură de pesmet şi una de pătrunjel verde tăiat mărunt, lăsîndu-se la rece pînă la întrebuinţare.

Cu o oră înainte de masă, se presară cu făină o planşetă pe care se întinde coca într-o foaie cam de 1/2 cm grosime, care se taie, cu o ruletă sau cu un cuţit, în pătrate cu latura de 4 x 4 sau 5 x 5 cm, punînd în mijlocul fiecărui pătrat de cocă cîte o linguriţă de umplutură de ciuperci, după care se îndoaie colţ la colţ, formîndu-se pateuri în formă de triunghi. Fără să se ungă, se aşază pateurile pe o tavă distanţate puţin între ele, se introduc în cuptorul bine încins şi se lasă la copt pînă se rumenesc puţin. Umplutura de ciuperci poate fi înlocuită cu umplutură de brînză sau de carne.

(Aluatul pentru pateuri se poate prepara după reţeta 55).



10. PREPARATE DIN LEGUME FĂRĂ CARNE

Legumele sînt foarte importante în hrana omului, deoarece sînt bogate în vitamine şi săruri minerale.

10.1. PREPARATE DIN CARTOFI

În general, cartoful constituie un aliment de bază, hrănitor, care conține elemente nutritive complexe şi se pretează la prepararea multor feluri de mîncare: salate, supe, supe-creme, borşuri etc. sau la garnituri pentru alte preparate. Conțin 12—14% amidon şi un procent ridicat de vitamina C.

În cuprinsul acesteri cărți sînt prezentate peste 100 de rețete pentru preparate din cartofi, din care gospodinele vor putea să le aleagă pe cele mai ieftine şi mai gustoase sau pe cele care sînt mai uşor de preparat.

Cartofii constituie, de asemenea, alimentul de bază atît pentru persoanele cu regim vegetarian, cît şi pentru cele cu regim dietetic. Ei sînt nelipsiți în prepararea mîncărurilor în tot timpul anului şi chiar dacă sînt consumați zilnic — numai să nu se repete acelaşi fel de mîncare — nu produc plictiseală.

Pentru ca preparatele din cartofi să fie mai gustoase, ca şi pentru creşterea valorii lor nutritive, se adaugă grăsimi (ulei, unt sau margarină), ouă, smîntînă şi brînză sau caşcaval.

Calitatea şi gustul preparatelor depind de soiul cartofilor folosiți:

— pentru piureuri se foloseşte soiul de cartofi ***săpunari*** sau soiul ***chifle***;

— pentru prăjit şi pentru salate, ca şi pentru supe şi ciorbe se foloseşte soiul de cartofi ***galben timpuriu*** sau ***viola***.

Cartofii curățați de coajă şi de impurități se pun imediat în apă rece, ca să nu se înnegrească, şi nu se taie decît în momentul pregătirii; altfel, o parte din substanțele lor minerale trec în apă, iar cartofii se sfărîmă la prăjit sau la fiert.

Cînd avem de-a face cu cartofi încolțiți, cum se întîmplă mai ales primăvara, şi sîntem nevoiți să-i folosim pînă la apariția celor noi, aceştia trebuie curățați bine, înlăturîndu-se o porțiune mai groasă din coajă, împreună cu urmele de încolțire şi părțile înnegrite sau înverzite. În caz contrar, dacă nu sînt curățați bine, cartofii consumați pot produce intoxicații. Acestea se datoresc unei substanțe puternic otrăvitoare numită solanină care se formează în jurul ochiurilor de încolțire şi care produc colici intestinali, diaree, vărsături, stări de oboseală şi transpirație.

Cartofii bine fierți şi preparați proaspeți sînt uşor digerabili, chiar pentru cei suferinzi.

680. Cartofi fierți cu unt

Pentru 6 porții: ***1 kg cartofi, 100-150 g unt, sare.***

Cartofii se fierb curățați sau în coajă. Dacă se curăță de coajă, cartofii se pun întregi în apă rece, ca să nu se înnegrească. Ei se curăță numai în momentul în care se pun la fiert. După ce au fost curățați şi bine spălați în apă rece, se taie în sferturi şi dacă sînt mari se mai taie o dată în două şi se pun la fiert cu apă fierbinte şi puțină sare. Se pune vasul pe foc tare ca să fierbă bine pînă sînt gata, fără a se zdrobi. Se servesc ca garnitură, stropiți cu unt şi presărați cu pătrunjel tăiat mărunt, sau ca mîncare cu unt.

(Cartofii curățați dacă sînt ținuți în apă, mai ales tăiați, îşi pierd sărurile de potasiu şi din vitamine).

681. Cartofi fierți cu unt şi brînză

1 kg cartofi, 100 g unt, 300 g brînză, sare.

Cartofii se curăță de coajă, se taie în cuburi, se pun la fiert în apă clocotită cu puțină sare (căci brînza cu care se servesc poate este sărată; dacă este prea sărată, brînza se pune la desărat în lapte sau în apă rece) şi se fierb pînă sînt gata, fără a se zdrobi.

Se servesc scurşi de apă, stropiți cu unt topit şi presărați cu brînză sau se pune cîte o felie de unt la fiecare porție şi cîte o felie de brînză.

682. Cartofi fierți cu ceapă prăjită

1 kg cartofi, 300 g ceapă, 100 ml ulei, sare.

Se fierb cartofii la fel ca în rețeta anterioară. Cînd sînt gata, se scurg de apă şi se servesc foarte fierbinți cu ceapă prăjită cu ulei, turnată deasupra. Se servesc ca o mîncare, cu orice fel de salată sau cu murături.

683. Cartofi copți

1-1,5 kg cartofi, 200 g unt sau smîntînă.

Se aleg cartofi de aceeaşi mărime, se spală, se usucă şi se pun în cuptorul încins, fie întregi, fie tăiați în două, curățați de coajă sau nu. În cazul în care se coc curățați, se pun într-o tavă unsă cu ulei. Cînd cartofii sînt copți, se servesc cu unt separat. (Cartofii curățați de coajă, cît sînt încă cruzi, se pot freca cu puțină sare grunjoasă, se ung pe deasupra cu ulei şi se coc pînă se rumenesc şi se fac pufoşi).

684. Cartofi sote

Se fierb cartofii în coajă în apă cu sare. După ce au fiert se curăță de coajă, se taie în felii, se potrivesc de sare şi se pun la prăjit (sotat) într-o tigaie largă (spațioasă), cu ulei bine încălzit.

După ce s-au prăjit, se servesc fierbinți, presărați cu puțin piper şi cu pătrunjel verde tăiat mărunt sau presărați cu caşcaval ras şi cu ochiuri la capac lîngă ei (v. rețeta „Ochiuri la capac”).

685. Cartofi prăjiți

Cartofii curățați se taie în batoane de mărimea şi grosimea degetului mic şi se pun în apă rece. În momentul în care punem uleiul într-un ceaun sau într-o crăticioară pe foc, se scot cartofii din apă, se zvîntă pe un şervet şi se pun la prăjit pe rînd, cîte puțini, în ulei bine încins. Se prăjesc răsfirați, în acest fel rumenindu-se bine şi repede. Se scot cu o spumieră şi se pun în alt vas încălzit, pînă se prăjeşte toată cantitatea. Se servesc fierbinți, cu omletă sau cu ochiuri şi cu diferite salate sau murături. (Cartofii se prăjesc în ulei mult, care după prăjire rămîne şi se poate folosi din nou pentru prăjitul cartofilor sau la prepararea altor mîncăruri, în afară, de salate).

686. Cartofi pai

Cartofii curățați se taie foarte subțiri (julien) şi cît se poate de lungi, pentru a avea un aspect cît mai frumos. Se clătesc în apă rece, se usucă într-un prosop (de bucătărie curat) şi se pun la prăjit în ulei mult şi foarte încins. Se prăjesc cîte puțini, pe rînd, şi cînd s-au rumenit se scot cu spumiera şi se sărează cu sare fină. În continuare se procedează ca în rețeta anterioară.

687. Cartofi şip cu caşcaval

Cartofi, ulei, caşcaval, sare.

Se aleg cartofi de aceeaşi mărime şi de formă lunguiață, se curăță, se taie la capete, apoi în felii cît se poate de subțiri şi egale şi se țin în apă rece. Înainte de a se prăji se usucă într-un şervet, apoi se rumenesc pe rînd în ulei mult şi foarte încins. Se scot imediat ce au căpătat o culoare aurie, se sărează cu puțină sare fină şi, după gust, se presară cu caşcaval ras.

Se servesc ca aperitiv la bere sau la vin.

688. Cartofi sufle

Se prepară din cartofi săpunari. Cartofii, curățați, se taie întîi în felii subțiri, apoi în cuburi. Se clătesc în apă rece, se usucă într-un prosop şi se opăresc pe rînd în ulei încins, aşezîndu-se pe un platou pînă se opăreşte toată cantitatea. Apoi se încinge din nou uleiul puternic şi în el se pun pe rînd cîte puțin din cartofii opăriți. În felul acesta se rumenesc repede şi se umflă ca gogoşile, ridicîndu-se deasupra uleiului. Se scot apoi imediat, fără a se pune unii peste alții, şi se presară cu sare, fină. Se servesc calzi sau reci, presărați cu caşcaval ras, ca gustare la şpriț sau la bere.

Cartofii sufle trebuie pregătiți întocmai cum s-a indicat în rețetă; feliile de cartofi prin opărire conțin mai puțină apă şi formează o pojghiță care la prăjire se umflă.

689. Cartofi înăbușiți

800 g cartofi, 100 ml ulei, sare.

Cartofii se curăță, se taie în careuri mai mici şi se pun în apă rece, după care se scot, se usucă de apă într-un şervet şi se pun într-un vas (cu capac) cu ulei încins. Se țin pe foc puternic, mişcînd din cînd în cînd vasul

ca să nu se prindă. Cînd cartofii au început să se prăjească, se scurge uleiul şi în acel moment se toarnă peste ei 200 ml apă clocotită şi puțină sare. Se acoperă cu un capac şi se lasă să se înăbuşe pînă cînd cartofii se fac moi şi pufoşi. Se servesc ca mîncare, cu orice fel de salată sau cu murături (castraveți murați, gogonele sau miez de varză stropit cu ulei şi presărat cu puțin piper pisat sau cu boia roşie).

690. Cartofi la tigaie (mîncare rapidă)

Se curăță cartofii, se spală, se taie în felii de 1 cm grosime, se pun într-un vas, şi se toarnă peste ei apă clocotită cu sare în care se țin cîteva minute. Apoi se scot cartofii, se şterg de apă cu un şervet sau se lasă pe o sită să se scurgă bine de apă, după care se aşază pe un rînd într-o tavă unsă cu ulei, bine încălzită, şi se prăjesc pe ambele părți pe plită sau în cuptorul bine încins. După aceea se scot şi se aşază al doilea rînd de felii de cartofi, prăjindu-se astfel pe rînd toți cartofii. Pînă la servire cartofii prăjiți se țin într-un vas acoperit şi ținut în alt vas cu apă fierbinte.

Se servesc cu unt, cu smîntînă sau cu iaurt.

691. Cartofi cu ciuperci

Pentru 6 porții: ***1 kg cartofi, 100 g ceapă, 200 g ciuperci, 100 ml ulei, cîteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, 2-3 roşii, 1 legătură de pătrunjel, sare şi piper pisat.***

Se curăță ciupercile, se spală, se taie în felii subțiri şi se stropesc cu zeamă de lămîie ca să nu se înnegrească.

Între timp, se curăță cartofii şi ceapa. Cartofii se taie în bucăți mici, se spală şi se zvîntă într-un şervet, se sărează şi se călesc, pe rînd, în ulei bine încins, numai cît să se rumenească puțin. În uleiul rămas se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi cînd începe să se rumenească se adaugă ciupercile şi se călesc împreună 10—15 min, după care se stinge cu apa caldă şi se adaugă cartofii rumeniți mai înainte, piper, foaia de dafin, sare şi se fierb pînă cînd cartofii sînt gata. Deasupra mîncării se pun cîteva roşii tăiate felii şi se introduce în cuptor pentru 10—15 min, să se rumenească puțin deasupra. După gust, înainte de a se introduce în cuptor, se mai poate adăuga puțin vin şi usturoi pisat.

Se servesc presărați deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

692. Cartofi iahnie

1 kg cartofi, 300 g ceapă, 100 ml ulei, 50 g bulion de roşii, 1-2 legături de verdeață, cîteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, boia de ardei; usturoi, cimbru, cîteva roşii, sare.

Se curăță cartofii şi ceapa. Ceapa se taie mărunt, iar cartofii se taie în bucăți, se spală, se zvîntă într-un şervet şi se călesc rînd pe rînd în ulei bine încins, numai cît să se rumenească puțin. Apoi, în uleiul rămas, se prăjeşte ceapa tăiată mărunt, iar cînd a început să se rumenească se adaugă boia de ardei, bulionul de roşii şi se călesc împreună 5—6 min, după care se stinge cu apă caldă. Se pun apoi cartofii, se adaugă toate ingredientele şi sare şi se fierb împreună pînă cînd cartofii sînt gata, fără să se sfărîme. Se aşază deasupra cîteva roşii tăiate felii şi se introduce iahnia în cuptor 10—15 min. Iahnia de cartofi se serveşte caldă sau rece, presărată deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

693. Cartofi cu măsline

Se prepară ca în rețeta anterioară, adăugîndu-se 100—150 g măsline (spălate) şi 100 ml vin, după care se fierb împreună 5—6 min. (Înainte de a se adăuga, măslinele se pun separat la fiert 10—20 min, după care se scurg şi se introduc în mîncare.) Se pot servi calzi sau reci.

694. Cartofi cu praz

1 kg cartofi, 500 g praz, 100 g ceapă, 100 ml ulei, 50 g bulion, 100 g măsline, 2-3 roşii, verdeață, piper, sare.

Cartofii, curățați şi spălați, se taie în bucăți potrivite şi se pun în apă rece. Între timp, se curăță prazul, se spală, se taie în bucăți de 3—4 cm şi se opăreşte în apă cu sare, după care se lasă într-o strecurătoare să se scurgă bine de apă. Ceapa se taie mărunt.

Cînd toate sînt pregătite, se pune pe foc o tigaie sau o cratiță cu ulei la încins, în care se călesc puțin, pe rînd, cartofii zvîntați şi se scot în altă cratiță. În uleiul rămas se căleşte prazul, 10 min, după care se scoate şi se pune peste cartofi. În acelaşi vas se pune la prăjit ceapa tăiată mărunt şi se prăjeşte pînă se rumeneşte puțin, apoi se adaugă bulion de roşii, se stinge cu apă caldă şi se răstoarnă peste cartofii cu praz. Se adaugă măslinele opărite, piper, sare, şi se fierb împreună pînă ce sînt gata. Se aşază deasupra felii de roşii şi se introduce mîncarea în cuptorul încins să se rumenească şi să mai scadă dacă este nevoie. Se serveşte caldă sau rece, presărată deasupra cu pătrunjel tăiat mărunt.

(Mîncărurile sînt mai gustoare dacă după ce sînt gata se mai introduc în cuptor pentru 10—20 min, să mai scadă şi să se rumenească puțin pe deasupra. Dacă cuptorul este prea încins, mîncarea se acoperă cu un capac sau cu o hîrtie unsă).

695. Cartofi cu orez

Pentru 6 porții: ***600 g cartofi, 120 g orez, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 2-3 ardei graşi, 2-3 roşii, piper, sare, 30 g bulion.***

Cartofii, curățați şi spălați, se taie în cubulețe mici şi se pun în apă rece. Într-o cratiță se încinge uleiul în care se călesc cartofii scurşi de apă şi bine zvîntați într-un şervet. Se călesc pînă se rumenesc puțin, se scot, iar în uleiul rămas se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi cînd a început să se rumenească se adaugă ardeiul gras tăiat subțire, orezul ales, spălat şi bine scurs de apă, piper, sare şi, amestecînd, se mai călesc 5—6 min împreună, după care se stinge cu 1/2 l de apă clocotită. Se aşază deasupra cîteva felii de roşii, se acoperă cratița cu un capac şi se lasă pe un disc de tablă pus pe flacără mică, să fiarbă mîncarea cît mai domol sau se introduce în cuptor (mai slab încălzit). Se fierbe cel mult 30 min.

696. Cartofi gratinați

1 kg cartofi, 100 g unt, 1/2 l lapte, 50 g făină, 2-3 ouă, 100 g caşcaval.

Cartofii se fierb în coajă, după care se curăță şi se taie în felii. Între timp, se prepară sosul din 50 g unt, făină şi se stinge cu lapte călduț; după ce s-a răcit puțin se adaugă ouă crude, 50 g caşcaval ras, sare după gust şi

cartofii tăiaţi în felii. Se amestecă apoi totul şi se aşază într-o formă unsă cu restul de unt. Se nivelează compoziţia, se presară cu restul de caşcaval ras şi se introduce în cuptor să se gratineze.

697. Cartofi franţuzeşti

Pentru 6 porţii: ***600 g cartofi, 4 ouă fierte, 200 g smîntînă, 2 ouă, 100 g unt, 200 g caşcaval ras, sare.***

Se spală cartofii şi se pun la fiert necurăţaţi, cu apă caldă şi sare. După ce s-au fiert se curăţă de coajă şi se taie în felii. Se ia o tavă, se unge bine cu unt şi se aşază un strat de felii de cartofi, un strat de felii de ouă fierte, cîte puţină smîntînă şi caşcaval ras. Apoi se repetă aceleaşi straturi de componente. Pe ultimul strat, care trebuie să fie de cartofi, se toarnă restul de smîntînă bătută cu ouă, se presară cu restul de caşcaval ras, se stropeşte cu restul de unt topit şi se introduce compoziţia în cuptor să se gratineze.

698. Cartofi gratinaţi rapid

1 kg cartofi, 100 g unt, 100 g caşcaval ras, sare.

Cartofii cruzi se curăţă de coajă, se spală şi se taie în felii subţiri. Se sărează şi se aşază, într-o tavă unsă cu unt, un strat de felii de cartofi peste care se presară caşcaval ras. Apoi se repetă straturi de cartofi şi caşcaval ras. Pe ultimul strat de cartofi se presară restul de caşcaval şi se stropeşte cu unt topit, după care se introduc la cuptor încins să se gratineze.

699. Cartofi brutăreşti cu ceapă

1 kg cartofi, 100 ml ulei, 200 g ceapă, sare, piper, verdeaţă.

Cartofii se curăţă, se spală, se taie în felii cît mai subţiri şi se pun într-o tavă unsă. Între timp, ceapa se curăţă, se spală, se taie în felii cît mai subţiri şi se prăjeşte în ulei pînă se rumeneşte puţin, după care se pune peste cartofii din tavă şi se mai adaugă sare, piper, verdeaţă tăiată mărunt şi 200—300 ml de apă fierbinte. Se amestecă compoziţia şi se introduce tava cu cartofi în cuptorul încins. Sînt gata după ce s-au rumenit pe deasupra.

700. Cartofi copţi la cuptor

20-30 cartofi mici (ca nucile) de aceeaşi mărime.

Se curăţă cartofii de coajă, se spală, se usucă, se sărează şi se tăvălesc în pesmet, apoi se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se introduc în cuptorul bine încins. Sînt gata cînd s-au rumenit. Se servesc calzi, cu mujdei de usturoi.

701. Cartofi copţi la cuptor felii rondele

Se aleg 5—6 cartofi de mărime mijlocie, se curăţă de coajă, se spală şi se taie în felii rotunde. Se pun cartofii felii într-o cratiţă, se toarnă peste ei apă clocotită, puţină sare şi se lasă să dea într-un clocot, apoi se scurg şi se aşază sub formă de strat într-o tavă unsă cu ulei şi se introduc în cuptor. Se coc pînă se rumenesc, apoi se scot pe un platou, se stropesc cu unt topit şi se presară cu brînză rasă.

702. Cartofi ducesa (duchesse)

600 g cartofi, 2 ouă, 1 lingură de făină, 50 g caşcaval ras, 50 g unt, 1 gălbenuş, sare.

Cartofii, curăţaţi de coajă, se spală şi se fierb în apă caldă cu puţină sare. Cînd sînt gata, se dau fierbinţi prin sită, se amestecă cu făină, ouă, unt topit, caşcaval ras şi se potrivesc de sare. Cu ajutorul unui cornet cu şpriţ mai mare decît cel pentru maioneză, care se umple cu compoziţia preparată, se formează, într-o tavă unsă cu unt, diferite figuri sau forme de ceşcuţe. Acestea se ung cu gălbenuş şi se coc în cuptor, pînă se rumenesc frumos. Se servesc la diferite legume.

703. Cartofi noi cu smîntînă

800 g cartofi, 100 g unt, 200 g smîntînă, sare.

Se curăţă cartofii, se spală şi dacă sînt mari se taie în două sau în patru. Se pun la fiert cu apă fierbinte şi cu puţină sare. Cînd sînt fierţi se scurg bine de apă, apoi se adaugă untul tăiat în bucăţele, se acoperă vasul cu capac şi se înăbuşă 10—15 min pe foc domol. Se servesc fierbinţi, cu smîntînă.

704. Cartofi noi cu sos de mărar

1 kg cartofi noi, 500 g sos de smîntînă cu mărar.

Se pregătesc cartofii ca în reţeta anterioară. între timp, se pregăteşte un sos de mărar cu smîntînă (v. reţeta 193), se pun cartofii în sosul fierbinte şi se dau în fiert 2—3 min. La servit se adaugă cîte o linguriţă de smîntînă şi se presară deasupra mărar tăiat mărunt.

705. Cartofi noi sote, cu mărar

1,5 kg cartofi noi, 100 g unt sau ulei, sare, mărar.

Cartofii noi nu se curăţă de coajă ci se spală bine şi se freacă cu un prosop umed în care se pune un pumn de sare grunjoasă. După ce se clătesc, se pun la fiert cu apă clocotită cît să-i acopere şi cu puţină sare. (Pentru gust şi aromă, împreună cu cartofii se mai pun la fiert o legătură de mărar, sau cotoare de mărar şi de pătrunjel verde, legate cu aţă). După ce cartofii s-au fiert, se scurg, se scot cotoarele de verdeţuri, iar cartofii se pun într-o tigaie cu ulei încins şi se călesc pînă ce se rumenesc puţin. Se mai adaugă sare şi se presară deasupra cu mărar verde tăiat mărunt.

706. Cartofi cu sfeclă

1 kg cartofi, 2-3 bucăţi de sfeclă roşie, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 2-3 linguri de oţet sau 1 lămîie, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper.

Cartofii şi sfecla se fierb în coajă dar separat. Sfecla se poate coace în cuptor. Între timp, se curăţă ceapa, se taie mărunt şi se prăjeşte cu ulei. Cartofii şi sfecla se curăţă de coajă, se taie în felii şi apoi acestea se taie în două sau în patru, se pun într-un castron, se adaugă ceapa, sare, piper, oţet sau zeamă de lămîie după gust. Se amestecă compoziţia, se presară cu pătrunjel verde sau cu hrean ras şi se serveşte ca un fel de mîncare.

707. Cartofi cu sfeclă şi ciuperci uscate

Se prepară la fel ca în reţeta anterioară, folosind aceleaşi componente şi cantităţi, în plus adăugîndu-se 50—60 g ciuperci uscate. Ciupercile se

spală mai întîi în cîteva ape, după care se lasă pentru 2—3 ore la înmuiat în apă călduță. Se pun apoi la fiert tot în apa în care s-au înmuiat (altfel se pierde din gustul ciupercilor). După ce ciupercile sînt bine fierte se scot din zeama în care au fiert şi dacă sînt mari se taie în bucăți, apoi se pun la un loc cu cartofii şi sfecla. Se poate adăuga şi puțin din zeama în care au fiert ciupercile. (Restul de zeamă se păstrează pentru alte preparate). După gust, se poate adăuga mujdei de usturoi.

708. Cartofi cu varză murată

1 kg de cartofi, 600 g varză murată, 100 ml ulei, piper pisat sau boia de ardei.

Se pun cartofii în coajă la fiert. Între timp, se taie varza foarte subțire şi se pune la călit cu ulei. Se căleşte 5—6 min, numai ca să se încălzească bine varza, se adaugă cartofii fierți şi tăiați în felii, piper pisat sau boia de ardei, se potriveşte de sare şi se amestecă. Se serveşte ca un fel de mîncare caldă sau rece.

709. Cartofi piure gratinați

800 g cartofi, 200 g caşcaval, 100 g unt, 50 g pesmet.

Cartofii curățați de coajă se pun la fiert cu apă fierbinte şi puțină sare. După ce s-au fiert, se scurg de apă, se trec prin sită, se pun într-o tavă unsă cu o parte din unt şi presărată cu pesmet, se netezesc cu lama unui cuțit şi deasupra lor se fac modele în formă de rînduri sau de gratii. Se presară deasupra cu caşcaval ras, se stropesc cu restul de unt şi se introduc în cuptorul încins. Se țin la copt pînă se rumenesc (se gratinează) pe toată suprafața. Se servesc calzi, cu ochiuri sau cu iaurt.

710. Cartofi piure

1,2 kg cartofi, 50 g unt, 100 ml lapte, sare.

Cartofii, curățați de coajă, se faie şi se fierb în apă cu sare pînă se înmoaie. Se scurg şi se bat cu un tel, adăugîndu-se laptele fierbinte şi jumătate din unt, pînă se fac ca o spumă. Restul de unt se pune deasupra piureului cînd se serveşte.

711. Cartofi cu ceapă şi usturoi

1 kg cartofi, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 1 căpățînă de usturoi, sare, piper.

Se fierb cartofii în coajă, se curăță, se taie în felii şi se pun peste ceapa curățată, tăiată şi rumenită puțin în ulei. Se călesc împreună pînă capătă o culoare rumenă deschisă. Se adaugă apoi usturoiul pisat, piper şi sare după gust. Se amestecă şi se servesc calzi, ca un fel de mîncare, însoțiți de ochiuri sau omletă, cu salată, cu castraveți murați sau cu miez de varză murată cu ulei şi piper deasupra.

712. Cartofi jumătăți umpluți

1 kg cartofi, 100 g ceapă, 100 ml ulei, 2 gălbenuşuri, sare, piper.

Se aleg cartofi de aceeaşi formă şi mărime, se curăță de coajă, se spală, se şterg, se freacă cu sare, apoi se pun într-o tavă în cuptorul în-

cins, întorcîndu-se pe toate părțile, să se rumenească uniform.

După ce s-au copt, se lasă să se răcească, se taie în două şi se scobeşte miezul, fără a se strica pereții. Ceapa se curăță, se taie foarte mărunt şi se căleşte în jumătate din ulei. Cînd începe să se rumenească se adaugă miezul de la cartofi, se potriveşte de sare şi de piper, apoi se adaugă gălbenuşurile, se amestecă totul bine şi cu compoziția respectivă se umplu cartofii. Cartofii umpluți se netezesc deasupra, se presară cu făină şi se aşază într-o tigaie cu unt sau cu ulei bine înfierbîntat, cu partea umplută în jos, ca să se prăjească repede.

Se servesc aşezați cu partea prăjită în sus, cu salată verde, cu salată de roşii sau cu murături.

713. Cartofi copți umpluți cu brînză

Modul de preparare este acelaşi ca în rețeta anterioară, doar se înlocuieşte ceapa cu brînză şi uleiul cu unt, din care cu jumătate se prăjesc cartofii umpluți, iar cu restul se stropesc cînd se servesc. Se adaugă smîntînă sau iaurt la masă. Brînza telemea se poate înlocui cu brînză de burduf, presărîndu-se deasupra cu mărar verde tocat mărunt.

714. Cartofi umpluți cu ciuperci

1 kg cartofi, 200-300 g ciuperci, 2 ouă, 100 g unt, 30 g caşcaval, sare, piper, 100 g ceapă.

Se aleg cartofi de aceeaşi formă şi mărime. Se curăță foarte subțire de coajă şi se fasonează, dîndu-li-se formă de butoiaş, după care se freacă cu sare şi se pun în cuptor, întorcîndu-se pe toate părțile, să se coacă uniform. După ce s-au copt, se taie un căpăcel la capăt ca să poată să stea drept şi prin care se scoate totodată şi miezul cu atenție să nu se strice pereții. Miezul scos se amestecă cu ciupercile, care se pregătesc din timp astfel: se curăță şi se spală, se taie mărunt şi se înăbuşă într-o cratiță cu unt, împreună cu ceapa tăiată foarte mărunt şi uşor călită. Cînd ciupercile încep să se prăjească se adaugă sare şi puțin piper, se amestecă cu miezul de cartofi, se mai adaugă gălbenuşurile şi albuşurile bătute spumă, după care cu compoziția preparată se umplu cartofii scobiți. Aceştia se aşază într-o tavă unsă, se presară deasupra cu caşcaval ras şi se introduc în cuptor pînă se gratinează.

715. Cartofi noi cu usturoi

1 kg cartofi, 1 căpățînă de usturoi, 60 ml ulei, sare, piper.

Se aleg cartofi de aceeaşi mărime (mărimea nucilor), se curăță, se spală şi se pun într-o cratiță cu ulei şi puțină apă. Se acoperă cratița cu un capac şi se introduce în cuptor să fiarbă înăbuşit. Cînd cartofii se fac pufoşi, se adaugă usturoiul pisat, sare, piper, după care cratița se introduce din nou în cuptor, fără capac, şi se ține pînă scade sosul şi se rumenesc cartofii. Se servesc fierbinți.

716. Degețele de cartofi (cartofi à la polonez)

1 kg cartofi, 1-2 ouă, 2-3 linguri făină, 200 g unt, 100 g pesmet, sare.

Cartofii fierți se trec prin sită sau se dau prin maşina de tocat. Se adaugă ouăle, făina, puțină sare, se amestecă repede cîteva minute, apoi se

formează unu sau două suluri lungi care se aşază pe o planşetă presărată cu făină şi se taie în bucățele. Acestora li se dă formă de bastonaşe mici, rotunde (ceva mai scurte decît degetul mic), care se fierb în apă clocotită cu sare, timp de 10 min, pînă se ridică deasupra apei. Se scot, se ung cu unt topit sau cu pesmet prăjit în unt şi se servesc calde.

717. Găluşte de cartofi cu ceapă călită

Compoziția de găluşte se prepară ca în rețeta anterioară, formîndu-se însă bile (cît jumătate de ou) care, după ce sînt fierte, se amestecă cu ceapă prăjită, preparată din timp astfel: se curăță 200 g ceapă, se taie cît mai mărunt şi se prăjeşte în 100 ml ulei, iar cînd a început să se rumenească se adaugă găluştele şi împreună se mai călesc 5—6 min.

718. Găluşte de cartofi simple

Cartofii (1 kg) se curăță de coajă, se spală, se taie mărunt şi se pun la fiert cu apă caldă şi sare. După ce sînt bine fierți, se scurg puțin (nu de toată zeama), se adaugă 2—3 linguri de făină şi se bat cu un tel, adăugîndu-se 2—3 ouă şi o parte din ceapa tăiată mărunt şi prăjită în ulei. Se mai amestecă pe foc 5—6 min, după care se ia cu o lingură din cartofi, şi se pun găluşte într-o salatieră care se presară cu restul de ceapă prăjită.

719. Găluşte de cartofi cu prune

1 kg cartofi, 2 ouă, 200 g făină, 100 g unt, 100 g pesmet, 100 g zahăr, 1 kg prune, sare.

Cartofii, fierți în coajă, se curăță şi se trec prin sită sau se dau prin maşina de tocat. Se adaugă ouăle, făina, puțină sare şi se amestecă repede cîteva minute. Se aşază coca obținută pe o planşetă presărată cu făină, se formează sul şi se taie bucățele din care se formează foi potrivit de groase, pe ele se pune cîte o prună cu sîmburele scos, după care se strînge coca în jurul prunei, se rotunjeşte şi se pune la fiert în apă clocotită cu puțină sare. Cînd găluştele s-au ridicat deasupra apei se mai lasă să fiarbă 5—6 min, după care se scot cu o spumieră şi se pun într-o tavă unsă cu unt. Peste ele se toarnă pesmet prăjit în unt, se presară deasupra cu zahăr şi scorțişoară şi se introduc puțin în cuptorul încins.

720. Crochete de cartofi simple

600 g cartofi, 2 gălbenuşuri, 50 g caşcaval ras, 60 g făină, 30 g pesmet, sare, piper, unt pentru uns tava.

În cartofii fierți şi dați prin maşina de tocat se adaugă gălbenuşurile, făina, sare şi piper. Se amestecă totul bine şi se împarte în bucăți egale, fiecărei bucăți dîndu-i-se o formă lunguiață de crochete. Acestea se trec prin pesmet numai pe o parte, aceea pe care se aşază într-o tavă unsă. Deasupra se presară cu caşcaval ras şi se introduce tava în cuptor. Cînd s-au rumenit sînt gata.

721. Papricaş de cartofi cu găluşte

1,5 kg cartofi, 300 g ceapă, 100 ml ulei, 2 g boia de ardei, cîteva boabe de piper, 1 legătură de pătrunjel verde, 1 foaie dafin, 50 g bulion, sare.

Pentru găluşte: ***150 g făină, 200 ml apă, 60 ml ulei sau unt, 2-3 ouă, verdeaţă, sare.***

Cartofii curăţaţi, spălaţi şi tăiaţi în felii se călesc într-o tigaie în ulei încins, apoi se scot, iar în uleiul rămas se prăjeşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă bulion, boia şi se stinge cu apă. Se răstoarnă sosul într-o cratiţă, se adaugă cartofii, piper, sare, foaia de dafin şi se lasă să fiarbă pînă cînd cartofii sînt gata.

În acest interval de timp se pregătesc găluştele astfel: se pun la fiert apa cu uleiul şi cînd a dat în clocot se toarnă toată făina deodată, amestecîndu-se bine să se încorporeze. Se ia imediat de pe foc, se lasă să se răcească puţin, se adaugă ouăle unul cîte unul, amestecînd tot timpul, şi la sfîrşit verdeaţa tocată mărunt. Din compoziţia respectivă se iau cu linguriţa găluşte mici, de mărimea unei alune, care se fierb cîteva minute în apa clocotită cu sare, după care se scurg şi se introduc în cratiţa cu cartofi, apoi se mai lasă să fiarbă împreună 5—6 min şi se adaugă sare, după gust.

Se serveşte fierbinte, presărat deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

Papricaşul trebuie să aibă sos suficient.

722. Gogoşi din cartofi (desert)

500 g făină, 600 g cartofi, 400 ml lapte, 2-3 ouă, 50 g drojdie de bere, 100 g zahăr, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 1 plic zahăr vanilat, sare, ulei pentru prăjit.

Cartofii fierţi în coajă se curăţă şi după ce s-au răcit se dau prin răzătoarea măruntă sau se trec prin maşina de tocat. Se dizolvă drojdia cu 2—3 linguri de lapte călduţ, se adaugă 1 lingură de făină cu vîrf şi 1 linguriţă de zahăr. Se lasă la loc călduţ să crească. După ce drojdia a crescut, se adaugă restul de făină, lapte, zahăr, 2—3 ouă, sare, untul topit şi se amestecă frămîntînd, apoi se mai lasă să crească la loc călduţ. Cînd a crescut bine, se pune aluatul pe o planşetă presărată cu făină şi se întinde o foaie de 1 cm grosime din care se decupează rondele cu gura unui pahar sau cu o formă de tablă. Rondelele decupate se lasă la loc călduţ 20—30 min, după care se prăjesc în ulei bine încălzit. La servire se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat.

723. Gogoşele cu cartofi

600 g cartofi, 200 g făină, 100 ml ulei, 3 ouă, sare, piper sau nucşoară, ulei pentru prăjit.

Se pun la fiert într-un vas 200 ml apă şi 100 ml ulei. Cînd au dat în clocot, se pune toată făina, se amestecă de cîteva ori bine şi se ia vasul de pe foc. După 5—6 min se adaugă ouăle unui cîte unul şi la urmă cartofii fierţi şi daţi prin răzătoare sau prin sită. Se potriveşte de sare, piper sau nucşoară, se ia cîte o bucăţică din compoziţie şi se formează gogoşele mici care se prăjesc în ulei bine încins. În timpul prăjitului se mişcă cratiţa.

Se servesc presărate deasupra cu caşcaval ras.

724. Cartofi cu brînză şi smîntînă, gratinaţi

600 g cartofi, 200 g brînză, 300 g smîntînă, 50 g caşcaval ras, 2 ouă, 100 g unt, sare.

Cartofii se curăţă de coajă, se spală bine şi se pun la fiert întregi, într-o cratiţă largă cu apă caldă şi puţină sare. Se fierb lent ca să nu se sfărîme. După ce sînt gata se scurg şi se lasă să se răcească, apoi se taie în felii şi se aşază într-o tavă unsă cu unt, alternativ, un strat de cartofi şi un strat de brînză rasă, ultimul rînd trebuind să fie de cartofi. Deasupra se toarnă smîntînă bătută cu ouă şi cu puţină sare, se nivelează, se presară cu caşcaval ras şi untul tăiat în bucăţele mici. Se introduce tava în cuptor şi se lasă pînă se rumeneşte compoziţia deasupra. Se servesc calzi.

725. Brînzoaice de cartofi

600 g cartofi, 400 g făină, 4 ouă, 300 g brînză telemea, 50 g unt, 100 ml lapte, 30 g drojdie, sare.

Cartofii fierţi se scurg de apă, se trec prin sită sau se sfărîmă cu telul. Separat se amestecă drojdia de bere cu lapte călduţ şi făină, lăsîndu-se la un loc călduţ să crească. După ce drojdia a crescut se adaugă restul de făină, untul topit, 2 ouă, cartofii frămîntaţi, sare şi se frămîntă ca un aluat obişnuit de tare. Se împarte apoi aluatul în bucăţi egale şi fiecare bucată se întinde ca o foaie în formă de pătrat, pe care se pune cîte 1 lingură de umplutură preparată din brînză frămîntată cu 1 lingură de griş, 1 lingură de făină şi cu restul de ouă. Se aduc vîrfurile pătratului de aluat la mijlocul acestuia şi se strîng (se apasă) puţin. Se ung cu ou bătut, se aşază pe o tavă unsă (nu prea rece), se mai lasă la un loc călduţ 10—20 min, după care se coc în cuptorul bine încălzit, pînă ce se rumenesc brînzoaicele. Se servesc calde.

726. Ruladă de cartofi cu brînză sau cu ceapă

Compoziţia de cocă se prepară la fel ca în reţeta anterioară, cu deosebirea că se formează ruladă. Se întinde aluatul în grosime de 1 cm, peste care se pune umplutura de brînză sau ceapa călită în ulei (300 g ceapă, 60 ml ulei), potrivindu-se de sare şi de piper, după care se rulează, se unge pe deasupra cu ou bătut, se aşază într-o tavă unsă şi se introduce în cuptor, ţinîndu-se pînă se coace. Se serveşte caldă.

727. Colţunaşi cu cartofi

400 g făină, 500 g cartofi, 100 g ceapă, 50 ml ulei, 100 g unt sau smîntînă, 2 ouă, sare, piper.

Cartofii se fierb în coajă sau curăţaţi. După ce s-au răcit se trec prin răzătoare sau prin maşina de tocat, apoi se adaugă 1 ou, sare, piper şi ceapa tăiată mărunt şi prăjită în ulei.

Separat se pregăteşte o cocă din făină, 1 ou şi apă cît primeşte făina, se amestecă totul bine şi se pune pe o planşetă presărată cu puţină făină. Se întinde o foaie subţire, din care se decupează cu un pahar rondele sau se taie foaia în pătrate cu latura de 5 cm. În mijlocul rondelelor sau a pătratelor se pune cîte o linguriţă din compoziţia de cartofi şi se adună suprapunîndu-se marginile şi apăsîndu-le ca să se lipească. Colţunaşii se pun în apă clocotită cu sare să fiarbă 10—12 min. (Cînd s-au ridicat deasupra apei, se mai lasă să fiarbă 5—6 min). Apoi se scot şi se stropesc cu unt topit, cu puţin unt şi smîntînă, cu zahăr sau cu sos de tomate. În loc de unt se pot servi cu ceapă tăiată foarte mărunt şi prăjită în ulei.

Aceeaşi cocă de colţunaşi poate fi umplută cu brînză telemea, brînză de vaci, marmeladă de orice fel, varză călită etc.

728. Chifteluțe de cartofi

1,5 kg cartofi, 100 g ceapă, 2 ouă, 150 g făină, 150 ml ulei, sare, piper.

Se fierb cartofii în coajă şi, după ce au fiert, se curăță, se lasă să se răcească şi se trec prin maşina de tocat. Între timp, ceapa tăiată mărunt se căleşte în ulei, se scurge şi se adaugă la cartofii dați prin maşina de tocat. Se adaugă apoi ouăle, piperul, sarea şi 3/4 din făină (cu făina rămasă se presară fundul pe care se fac chifteluțele). Se amestecă totul repede, se formează un sul din care se taie bucăți de 40—50 g, cărora li se dă formă de chifteluțe ce se tăvălesc prin făină şi se prăjesc în ulei bine încins.

729. Chifteluțe dulci din cartofi

Se pregătesc ca în rețeta anterioară, fără a se mai adăuga ceapă şi piper. Se servesc cu zahăr şi smîntînă.

730. Chifteluțe de cartofi la cuptor

Compoziția de cartofi se prepară la fel ca în rețeta 728, fără ceapă şi piper, adăugîndu-se în loc 100—200 g brînză rasă. Se amestecă bine şi se formează chiftele, care se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptor, unde se coc 20—30 de min.

731. Chifteluțe de cartofi pane

Compoziția de chifteluțe se prepară ca în rețeta 728 şi după ce sînt pregătite se tăvălesc în făină, apoi se trec prin ou bătut şi se dau prin pesmet. Se prăjesc în ulei bine încălzit pînă se rumenesc pe ambele părți. Se servesc cu diferite salate sau murături.

732. Pîrjoale de cartofi cu brînză

800 g cartofi, 300 g brînză, 200 g făină, 4 ouă, 100 g pesmet, sare.

Se fierb cartofii în coajă, se curăță şi după ce s-au răcit se trec împreună cu brînză prin maşina de tocat. Se adaugă 200 g făină, ouăle şi sare dacă mai este nevoie. Se amestecă totul şi se împarte în bucăți egale cărora li se dă o formă ovală turtită. Bucățile se trec prin pesmet şi se prăjesc pe ambele părți într-o tigaie cu ulei încins.

733. Pîrjoale de cartofi moldoveneşti

Compoziția de cartofi se prepară la fel ca în rețeta anterioară dar fără brînză. În locul brînzei se adaugă 100 g ceapă călită în 60 ml ulei, sare şi piper, după gust, şi o legătură de mărar verde tăiat mărunt. Se prăjesc într-o tigaie cu ulei încins.

Se servesc calde, stropite cu mujdei de usturoi şi alături cu salată sau cu murături.

734. Perişoare de cartofi cu mărar şi sos de smîntînă

1 kg cartofi, 200 g făină, 3 ouă, 2 legături de mărar, 50 g unt, 70 ml ulei, 200 g smîntînă, sare, piper.

Se fierb cartofii în coajă, după care se curăță, se lasă să se răcească, apoi se trec prin maşina de tocat. Se adaugă 150 g făină, ouăle, sare şi piper. Se amestecă totul bine şi se formează perişoare mici, cam de 20 g fiecare, care se tăvălesc prin făină şi se prăjesc în ulei. Se aşază perişoarele într-o cratiță, se presară mărar printre ele şi se toarnă deasupra următorul sos: se rumenesc puțin 50 g făină în 50 g unt, se stinge cu zeama în care au fiert cartofii, apoi se adaugă smîntînă. Se toarnă sosul peste perişoare şi se mai dă o dată totul în fiert.

735. Frigănele de cartofi

600 g cartofi, 300 g făină, 1/2 l lapte, 100 g unt, sare, piper, 3-4 ouă şi ulei pentru prăjit.

Cartofii se curăță de coajă şi se țin în apă rece. Între timp, într-un castron se cerne făină, se pun ouăle, sare, piper şi se subțiază cu lapte pînă se face o cocă ca de clătite, în care se pun cartofii raşi pe răzătoare. Se ia cîte o lingură plină din această compoziție şi se prăjeşte pe ambele părți în ulei bine încins. Frigănelele prăjite se aşază într-un castron bine încălzit şi se stropesc cu unt fierbinte. Se acoperă şi se țin pînă la servire.

Se servesc calde, fie cu o garnitură de legume, fie cu smîntînă.

736. Tocăniță de cartofi cu ciuperci

1 kg cartofi, 300 g ciuperci, 200 ml ulei, 300 g ceapă, 30 g bulion de roşii, 1 legătură de pătrunjel, piper, sare.

Se curăță cartofii, ceapa şi ciupercile. Ciupercile se taie în felii subțiri şi se călesc într-o parte din ulei, iar ceapa se taie în felii subțiri şi se prăjeşte în restul de ulei pînă cînd începe să se rumenească puțin. Se adaugă cartofii tăiați în bucăți mici şi se călesc puțin împreună, după care se adaugă bulionul de roşii, piper, sare şi se stinge cu apă (cît este necesar). Se mai lasă să fiarbă pînă cartofii sînt gata, apoi se pun ciupercile şi pătrunjelui tăiat mărunt. Se serveşte caldă sau rece, ca un fel de mîncare.

737. Musaca de cartofi vegetariană

800 g cartofi, 200 g ceapă, 150 ml ulei, 10-20 ardei graşi cărnoşi (bine copți sau chiar pîrguiți), 500 g roşii, 2 ouă, 1 lingură de făină, 100 g smîntînă, 50 g brînză, sare, piper.

Se curăță cartofii, se taie în felii şi se prăjesc în ulei. În uleiul rămas de la prăjirea cartofilor se căleşte ceapa tăiată mărunt şi cînd aceasta începe să se îngălbenească uşor se adaugă ardeii graşi copți şi curățați de coajă. Se mai lasă împreună să se înăbuşe 10 min, după care se adaugă roşiile curățate de coajă şi semințe, scurse de zeamă şi tăiate în bucăți, sare şi piper, după gust, şi se mai țin pe foc, amestecînd din cînd în cînd pînă scad. Într-o tavă unsă cu unt sau ulei se aşază alternativ un strat de cartofi şi un strat de umplutură de ardei pregătită după cum s-a arătat. Ultimul strat trebuie să fie de cartofi, peste care se toarnă smîntîna bătută cu ouă, făină şi dacă este nevoie subțiată cu puțin lapte, iar pe deasupra se presară brînză rasă sau caşcaval ras. Se introduce mîncarea în cuptor şi se coace pînă se rumeneşte pe deasupra. Se taie în porții şi se serveşte cu sos tomat (v. rețeta 197).

738. Musaca de cartofi, vinete şi brînză

800 g cartofi, 600 g vinete, 200 g ceapă, 5-6 ardei graşi, 3-4 roşii, 150 ml ulei, 100 g brînză, 2 ouă, 1/4 l lapte, 1-2 linguri făină, sare, piper, pesmet.

Se curăță cartofii, se spală, se taie în felii şi se prăjesc în ulei încins. Cartofii se prăjesc pe rînd, după care în uleiul rămas se prăjesc vinetele în prealabil curățate, spălate, tăiate în felii şi trecute prin făină, apoi se pun pe un platou, iar în uleiul rămas sau în alt ulei curat se căleşte ceapa tăiată mărunt. După ce ceapa s-a călit puțin se adaugă roşiile opărite, curățate de pielițe şi de semințe şi ardeii graşi tăiați, se potriveşte de sare şi de piper şi se mai lasă să se înăbuşe pînă scade apa pe care o lasă. Într-o tavă unsă cu ulei şi presărată cu pesmet se aşază alternativ un strat de felii de cartofi prăjiți, apoi un strat cu vinete şi ceapă cu roşii, ultimul strat fiind de cartofi. Se introduce tava cu musaca în cuptor pînă se va rumeni puțin pe deasupra, după care se toarnă peste musaca o compoziție pregătită din: ouă şi făină subțiate cu lapte, iar pe deasupra se presară cu brînză rasă sau cu caşcaval ras şi se mai ține în cuptor pînă se vor rumeni şi acestea.

739. Musaca de cartofi cu varză

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, cu deosebirea că se înlocuieşte compoziția de vinete şi ceapă cu varza murată pregătită în felul următor: varza murată se taie foarte subțire, se stoarce bine şi se înăbuşă într-o cratiță cu ulei. Se acoperă cratița şi din cînd în cînd se amestecă varza pînă ce este gata. Într-o tavă unsă cu ulei şi presărată cu pesmet se pun alternativ straturi de cartofi şi de varză, continuîndu-se prepararea ca în rețeta anterioară.

740. Mîncare de cartofi cu roşii

Pentru 6 porții: ***800 g cartofi, 500 g roşii, 300 g ceapă, 150 ml ulei, 1 lingură de făină, 1 fir de cimbru, cîteva boabe de piper, sare.***

Se curăță cartofii, se spală, se taie în felii şi se prăjesc în ulei pe rînd şi numai pînă se rumenesc puțin. În uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă făina, cimbrul, piperul, sare, foaia de dafin, cartofii şi se stinge cu apă fierbinte cît să acopere totul. Se fierbe pînă ce cartofii sînt aproape gata, se adaugă roşiile curățate de pielițe şi tăiate în felii şi se mai fierbe 10—15 min sau se introduce vasul în cuptor pînă se va rumeni mîncarea. După preferință, se mai poate adăuga puțin usturoi pisat. Se serveşte presărată cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

741. Mîncare de cartofi cu castraveți murați

1 kg cartofi, 200 g ceapă, 500 g castraveți murați, 100 ml ulei, 50 g bulion, 2-3 roşii, 1-2 legături de mărar sau pătrunjel verde, piper.

Cartofii se curăță de coajă, se spală, se taie în felii şi se prăjesc puțin în ulei încins. În uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, pînă se rumeneşte puțin. Se adaugă bulionul de roşii, se stinge cu apă caldă, se adaugă cartofii şi se fierbe totul. Cînd cartofii sînt gata se adaugă castraveții în prealabil curățați de coajă şi de semințe şi fierți separat pînă sînt gata (bine fierți), apoi, dacă este nevoie, se adaugă sare (dacă castraveții nu sînt prea sărați, altfel apa în care au fiert trebuie aruncată). Se pun roşiile

deasupra mîncării care se lasă să mai fiarbă pe plită sau se introduce în cuptor şi se ține pînă se rumeneşte puțin pe deasupra. La servire se presară deasupra cu mărar sau cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

742. Pastă de cartofi cu măsline

600-800 g cartofi, 200 g măsline, 100 ml ulei, 2-3 ouă fierte tari, 1 lămîie, 1 ceapă de apă mare, sare piper.

Se fierb cartofii cu cîteva ore înainte şi se trec prin sită sau se rad pe răzătoare. Se pun într-un castron, se adaugă măslinele tocate foarte mărunt, la fel şi ouăle fierte, ceapa şi se amestecă turnînd cîte puțin ulei. Se potriveşte de sare, piper, zeamă de lămîie şi se aşază pe un platou, dîndu-i-se o formă estetică şi decorînd-o pe deasupra cu jumătăți de măsline si cu felioare de ouă fierte tari. Se consumă în ziua preparării.

743. Pastă de cartofi picantă

500 g cartofi, 2-3 ouă fierte tari, 150 ml ulei, 200 g ceapă, sare, piper, chimen pisat sau nucşoară rasă.

Cartofii se fierb cu puțină sare, după răcire se trec prin sită, la fel şi ouăle fierte şi se pun într-un castron. Între timp, ceapa se taie foarte mărunt şi se prăjeşte în ulei pînă se va îngălbeni. Uleiul de la ceapa prăjită se scurge peste cartofi, se adaugă sare, piper pisat, chimen pisat sau nucşoară rasă şi se amestecă bine. Pasta de cartofi se aşază pe un platou, dîndu-i-se o formă estetică, după care se presară deasupra cu ceapă prăjită sau cu ouă fierte tari date prin răzătoare sau tocate mărunt. Se serveşte ca aperitiv cu castraveciori murați sau cu miez de varză murată.

744. Ghiveci de cartofi

500 g cartofi, 200 g morcovi, 300 g ceapă, 1 țelină, 2-3 ardei graşi, 150 ml ulei, 2 legături de verdeață, 50 g bulion, 1 g boia, 1 g piper, sare.

Zarzavatul curățat şi tăiat în bucăți se căleşte pe rînd în jumătate din ulei sau se prăjeşte împreună la cuptor şi se amestecă din cînd în cînd. Separat, în restul de ulei se căleşte uşor ceapa tăiată mărunt, se adaugă bulionul, boiaua şi se stinge cu apă caldă. Se adaugă apoi piperul boabe şi se potriveşte de sare. Se lasă să dea în fiert, apoi se introduce vasul cu ghiveci în cuptor, pînă ce se înmoaie zarzavatul şi se rumeneşte pe deasupra.

Dacă zarzavatul s-a rumenit la suprafață, dar legumele nu sînt încă gata, se acoperă vasul cu o hîrtie unsă cu ulei, să nu se ardă ghiveciul. Se lasă apoi ghiveciul pe foc mic să scadă zeama. Se serveşte cald sau rece, presărat cu verdeață tăiată foarte mărunt.

745. Tartă cu umplutură de cartofi şi brînză

Pentru cocă: ***300 g făină, 100 g unt, 2 gălbenuşuri, 2-3 linguri de smîntînă, 1 g bicarbonat, 5 g sare.***

Se prepară o cocă din componentele date. Se frămîntă uşor, numai cît să devină omogenă, apoi se lasă la rece 2—3 ore.

Pentru umplutură: ***300 g cartofi, 50 g unt; 200 g brînză telemea, 30 g caşcaval sau brînză uscată.***

Cartofii fierți se trec împreună cu brînza prin sită sau prin maşina de tocat, se adaugă unt topit şi se amestecă. Între timp, pe o planşetă presărată cu făină, se întinde coca într-o foaie groasă de 1/2 cm, din care se decupează rondele cu gura unui pahar mai mare cu care se căptuşesc formele de tarte, apăsîndu-le bine şi la urmă înțepîndu-le în două-trei locuri cu vîrful unui cuțit. Se introduc apoi în cuptor, pînă ce se coc pe jumătate, după care se scot şi se umplu cu compoziția de cartofi, se presară cu caşcaval ras sau cu orice brînză şi se introduc din nou în cuptor pînă ce se coc complet şi se rumenesc pe deasupra. Apoi se răstoarnă pe un platou şi se servesc calde.

746. Tarte de cartofi dulci

400 g cartofi, 300 g făină, 200 g zahăr pudră, 2 ouă, 100 g unt, coajă de lămîie rasă, 1/4 pachet praf de topt.

Se fierb cartofii în coajă cu cîteva ore înainte pentru a avea timp să se răcească, apoi se curăță şi se trec prin sită sau se rad. Se freacă untul cu zahărul pudră şi cu gălbenuşurile, se adaugă cartofii, coaja de lămîie, puțină sare, praf de copt, albuşurile bătute spumă şi la urmă făina. Se amestecă toate împreună uşor şi cît mai puțin şi cu compoziția respectivă se umplu formele de tarte unse şi presărate cu pesmet. Se coc pînă se rumenesc, după care se servesc calde sau reci, ca desert.

747. Toci (papanaşi) din cartofi

1 kg cartofi, 4 ouă, 100 g făină, 3 g bicarbonat, 50 g unt, sare, ulei pentru prăjit.

Cartofii cruzi se curăță, se rad pe răzătoarea deasă şi se scurg bine de zeama (apa) pe care o lasă. Se adaugă apoi ouăle, untul topit, făina, sare şi se amestecă totul. Din compoziția astfel preparată se ia cîte o lingură şi se pune într-o tigaie cu ulei bine încins, prăjindu-se pe ambele părți. Se prăjesc pe rînd atîtea bucăți cîte intră în tigaie, apoi se pun în alt vas cu capac şi se mai țin la cald 10—15 min.

Se servesc cu un sos oarecare sau cu smîntînă.

748. Toci din cartofi la tavă

Compoziția de toci la tavă se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că se mai adaugă 100—200 g ceapă călită în 100 ml ulei, apoi se pune într-o tavă unsă cu ulei şi se coace la foc potrivit. Se serveşte cu iaurt sau cu smîntînă sau la ceai.

749. Şnițel de cartofi şi legume

600 g cartofi, 100 g ceapă, 300 g legume de orice fel, 2 ouă, 1 legătură verdeață, 50 g făină, sare, piper, ulei pentru prăjit.

Pentru împănat: ***50 g făină, 1-2 ouă, pesmet.***

Se fierb cartofii în coajă sau curățați, la fel şi legumele (se pot întrebuința legume rămase de la fiertul unei supe). Cartofii se curăță, se dau prin maşina de tocat împreună cu legumele, se adaugă ouăle, verdeața tocată, sare, piper, făina şi se amestecă, după care se împarte în bucăți, dîndu-li-se formă plată şi ovală de şnițele. Acestea se tăvălesc în făină, se trec prin ou bătut şi prin pesmet, după care se prăjesc pe ambele părți în ulei încins. Se servesc cu salată sau cu murături.

750. Mămăligă din cartofi

600 g cartofi, 200-300 g mălai (făină de porumb).

Se curăță cartofii şi se fierb în apă cu sare pînă se terciuiesc, se presară cu mălai şi se mai fierb 5—6 min, după care se bat cu un tel şi se amestecă mereu pe foc pînă ce mămăliguța se coace bine.

Se serveşte fierbinte, cu brînză şi unt, cu brînză de vaci cu smîntînă sau cu ouă preparate în diferite feluri.

751. Cartofi copți simpli

1,5 kg cartofi, 50 ml ulei, sare.

Se aleg cartofi de aceeaşi mărime, se curăță, se spală, se taie în două sau în patru, se sărează şi se pun într-o tavă. Se stropesc cu ulei, se amestecă şi se coc la cuptor pînă ce se rumenesc.

Se servesc calzi, cu salată verde sau cu murături.

10.2. PREPARATE DIN ARDEI

Ardeii graşi se folosesc în stare crudă sau preparați în diverse feluri (salate, mîncăruri) şi ca adaos la supe, ciorbe şi borşuri pentru a le conferi un gust mai bun. Ardeiul gras este foarte bogat în vitamină C şi de aceea se recomandă să se consumă în stare crudă sau cu diferite salate.

752. Ardei graşi umpluți cu orez

Ardei graşi, 200 g orez, 100 g ceapă, 150 ml ulei, 50 g bulion de roşii sau 500 g roşii, verdeață, sare.

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt şi se pune la călit într-o cratiță cu ulei; cînd se îngălbeneşte, se adaugă orezul ales, spălat şi scurs de apă, lăsîndu-se să se prăjească puțin. Se stinge cu jumătate din bulionul de roşii şi cu apă fierbinte în cantitate de două ori mai mare decît orezul; se amestecă, se adaugă sare şi după ce a dat în fiert se ține acoperit cu un capac pe foc moale sau se introduce în cuptor unde se lasă 20 min. Se aleg ardei graşi, li se taie cîte un căpăcel în partea dinspre coadă, se spală, se curăță bine de semințe şi fiecare se crestează la capăt sau se taie puțin la vîrf (ca să pătrundă fierberea prin umplutură). Se umplu ardeii cu orezul potrivit de sare, eventual de piper şi se mai adaugă verdeață (mărar şi pătrunjel proaspăt tăiate mărunt). Se ung ardeii cu ulei, se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi printre ei se pun roşiile (dacă sînt mici se pun întregi, dacă nu, tăiate în bucăți), după care se introduc în cuptor. Cînd încep să se rumenească se adaugă sosul preparat din restul de bulion sau cu suc de roşii amestecat cu o lingură de făină şi subțiat cu apă caldă, apoi se lasă să fiarbă la foc moale circa 45 min.

Se servesc reci, însă se pot servi şi calzi cu smîntînă. (Ardeii pentru umplut se pot opări cu apă fiartă).

753. Ardei graşi umpluți cu ciuperci

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, dar în orez se mai adaugă ciupercile înăbuşite separat, apoi se amestecă împreună şi se umplu ardeii. (Se pot folosi 200—300 g ciuperci proaspete sau 50 g ciuperci uscate).

754. Mîncare de ardei graşi

10-15 ardei cărnoşi, 100 g ceapă, 400 g cartofi sau 100 g orez, ulei, cîteva roşii coapte bine, 2 legături de verdeață (mărar şi pătrunjel).

Se spală ardeii şi se taie în bucăți, la fel şi cartofii. Ceapa se taie mărunt şi se căleşte cu ulei; cînd începe să capete culoare aurie, se adaugă ardeii şi cartofii, se amestecă şi se înăbuşă 10—15 min. Se adaugă roşiile curățate de pieliță şi de semințe, se stinge cu puțină apă caldă şi se potriveşte de sare. Se adaugă verdeața tăiată mărunt şi se fierbe la foc moale pînă ce cartofii sînt gata. (În loc de cartofi se pot adăuga 100—200 g de orez).

10.3. PREPARATE DIN ANGHINARE

Anghinarea se foloseşte tînără, înainte de deschiderea completă a bobocilor florali. Aceşti boboci se curăță de primele frunze mărginaşe, apoi se tund la vîrf şi se scobesc la mijloc, curățind tot puful pînă la fund. Se spală în apă rece, se şterg, după care se freacă cu lămîie ca să nu se înnegrească sau, după primul spălat, se mai clătesc cu apă rece acrită cu zeamă de lămîie. Anghinarea, fiartă în puțină apă clocotită cu sare, se serveşte caldă cu unt sau rece cu sos de ulei şi lămîie.

755. Anghinare umplută

Pentru 6 porții: ***6-11 boboci de anghinare, 1 lămîie, 300 g ciuperci, 1 ceapă, 100 ml ulei, 30 g caşcaval, sare, piper şi 1 legătură de pătrunjel verde.***

Se curăță anghinarea la fel cum s-a arătat la cap. 10.3. Se spală şi se freacă cu lămîie ca să nu se înnegrească. Între timp, se curăță ciupercile, se spală şi se toacă mărunt, la fel şi ceapa. Întîi se pune ceapa la călit într-o tigaie cu ulei, apoi se adaugă ciupercile şi se călesc 10—15 min, după care se adaugă pătrunjel tăiat mărunt şi se potriveşte de sare şi de piper. Cu această compoziție se umplu bobocii de anghinare (scobiți şi tăiați dedesubt ca să stea ca o ceaşcă), apoi se aşază într-o tavă unsă, se presară cu caşcaval ras peste umplutură şi se introduce în cuptor cu foc potrivit, adăugînd în tavă puțină apă clocotită. Se ține la cuptor 30—40 min.

Se mai poate umple şi cu brînză.

756. Anghinare înăbuşită

Se curăță anghinarea la fel cum s-a arătat la cap. 10.3, se opăreşte cu apă clocotită, se scurge, după care se înăbuşă într-o cratiță cu unt. La urmă se adaugă sare şi zeamă de lămîie.

757. Salată de anghinare

12 anghinare mici, tinere, 1 lămîie, 50 ml ulei, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper.

Se curăță anghinarea de frunze pe dinafară, se scobeşte, se spală şi imediat se freacă cu lămîie ca să nu se înnegrească, apoi se taie în patru şi se pune la fiert în puțină apă cu sare şi cu restul de lămîie. Se fierbe 30 - 40

min, se scurge, se răceşte şi se drege ca orice fel de salată. De reţinut faptul că anghinarea trebuie consumată îndată ce este gata sau cel mult se poate păstra cîteva ore.

10.4. PREPARATE DIN ANDIVE

Andivele sînt mugurii unei specii de cicoare cultivată special în pivniţe întunecoase. Ele se taie de la rădăcină pînă ce mugurii nu dau în lăstari. Se folosesc mai mult pentru salate (v. reţeta 104).

758. Andive la cuptor

600 g andive, 100 g unt, 100 g smîntînă, 1 lingură de făină, 2 ouă, sare.

Se curăţă andivele de petale, se spală în mai multe ape şi se pun la fiert cu puţină apă clocotită şi puţină sare. Se fierb 10—15 min, se scurg şi se aşază într-o cratiţă unsă cu unt care rezistă la cuptor şi peste ele se toarnă smîntînă amestecată cu o lingură de făină şi 2 ouă. Se presară cu caşcaval ras şi se introduc în cuptor să se rumenească. Se servesc imediat după ce s-au scos din cuptor, stropite cu unt topit proaspăt.

759. Andive înăbuşite

600 g andive, 100 g unt, 1 lămîie, sare.

Se pregătesc la fel ca în reţeta anterioară. Cînd sînt fierte se scurg de apă, se adaugă untul, zeama de lămîie, sare, după gust, şi se înăbuşă 10 min. Se servesc cu caşcaval ras deasupra.

10.5. PREPARATE DIN DOVLECEI

760. Dovlecei cu unt

Pentru 6 porţii: ***1-2 kg dovlecei, 120 g unt, 1 legătură de pătrunjel, sare.***

Se curăţă dovleceii de coajă, se spală, se taie în bucăţi şi se pun la fiert în apă clocotită cu sare. După ce au fiert se scot într-o cratiţă cu unt înfierbîntat şi se înăbuşă pe foc 5—10 min, după care se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

761. Dovlecei cu unt şi smîntînă

1-2 kg dovlecei, 50 g unt, 150 g smîntînă, sare.

Se prepară ca în reţeta anterioară, dar se înăbuşă cu unt mai puţin şi se adaugă smîntînă.

762. Dovlecei cu unt, smîntînă şi caşcaval

1-2 kg dovlecei, 150 g unt, 100 g smîntînă, 2 ouă, 100 g caşcaval ras, 1 lingură de făină, sare.

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, dar după ce dovleceii sînt fierţi se aşază într-o tavă potrivit de mare, bine unsă cu unt, apoi deasupra

se toarnă smîntîna amestecată cu o lingură de făină, ouă şi puţină sare. Se presară cu caşcaval ras, se stropeşte pe deasupra cu restul de unt şi se introduce tava în cuptor. Se lasă la foc potrivit pînă se rumeneşte compoziţia pe deasupra. Se servesc fierbinţi.

763. Dovlecei prăjiţi

6 dovlecei, ulei pentru prăjit, 100 g făină, 1/2 pahar lapte, sare.

Dovlecii se rad de coajă, se taie felii în lung, se sărează şi se ţin 20—30 min, apoi se şterg cu un şervet, se dau prin făină, prin lapte şi iar prin făină, după care se prăjesc în ulei bine încălzit. Se rumenesc pe ambele părţi.

764. Dovlecei prăjiţi-pane în făină

6 dovlecei tineri, 2-3 ouă, făină şi ulei pentru prăjit, sare, 50 g unt.

Se aleg dovlecei tineri, cu sămînţă mică. Se taie în lung în felii subţiri (dacă feliile sînt prea groase, la prăjit rămîn crude la mijloc). Dovleceii se pregătesc cu 2—3 ore înainte, ca să fie întîi bine înmuiaţi şi apoi bine zvîntaţi.

Dovleceii raşi de coajă şi tăiaţi în felii subţiri se opăresc cu apă fierbinte şi imediat se dau prin apă rece şi se lasă la scurs. Apoi, cu un şervet se şterge fiecare felie separat, după care se dau prin făină, prin ouă bătute şi iar prin făină şi se pun la prăjit în ulei încins potrivit (dacă uleiul este prea încins, se trage tigaia pe foc mai slab, altfel feliile de dovlecei se vor pîrli şi vor rămîne crude la mijloc), rumenindu-se pe ambele părţi. După ce s-au prăjit, pe rînd, se aşază într-o tăviţă încălzită şi se ţin la cuptor cu uşa deschisă pînă la servire. Se servesc calzi, stropiţi cu unt pe deasupra.

765. Dovlecei prăjiţi-pane în caşcaval

Componentele şi pregătirea sînt la fel ca în reţeta anterioară, cu deosebirea că în făina în care tăvălim feliile de dovlecei se adaugă caşcaval ras. După plac, se pot servi la masă cu smîntînă puţin acrişoară.

766. Dovlecei prăjiţi-pane în pesmet

6 dovlecei tineri, 2-3 ouă, 50 g făină, 100 g pesmet, 50 g unt, ulei pentru prăjit, sare.

Se pregătesc ca în reţeta 764, dar înainte de prăjire se dau şi prin pesmet fin (cernut). La servire se stropesc cu unt topit.

767. Dovlecei gratinaţi

1 kg dovlecei, 100 g făină, 100 g unt, 100 g caşcaval, 4 ouă, 400 ml lapte, sare, piper, 1 lingură de pesmet.

Se aleg dovlecei tineri, se rad, se spală, se taie în două pe lungime şi se pun într-o tavă cu apă clocotită cu sare. Se acoperă şi se lasă să fiarbă pînă sînt aproape gata. Se scot din tavă şi se pun să se scurgă de apa apoi se scobesc cu grijă să nu se strice pereţii. Se aşază într-o tavă unsă şi se umplu cu următoarea compoziţie: miezul de la dovlecei se scurge bine de apă într-un tifon, se pune apoi într-o crăticioară cu o parte din unt şi se înăbuşă. Cu restul de unt, lapte şi făină se prepară un sos gros (v. reţeta „Sos alb”),

în care se pune miezul de dovlecei înăbuşit şi bine zdrobit pînă este ca un piure şi se fierbe totul pînă se îngroaşă. Sosul îngroşat se ia de pe foc, se lasă puțin să se răcească, după care se adaugă unul cîte unul ouăle, caşcavalul ras, sare, piper, se amestecă şi cu această compoziție se umplu jumătățile de dovlecei. Se presară deasupra cu caşcaval ras, se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptor pînă se rumenesc.

768. Dovlecei în floare cu mărar

1 kg dovlecei mici (în floare), 80 ml ulei, 2 legături de mărar, 1 lămîie, piper, sare.

Se rade cît mai puțin coaja dovleceilor, se taie codițele, se spală şi se usucă într-un şervet. Se lasă să se înfierbînte uleiul într-o tigaie şi se pun dovleceii la înăbuşit, întorcîndu-se pe toate părțile pînă se rumenesc. Se toarnă apoi apă caldă (abia cît să fie acoperiți), se adaugă sare, piper şi se fierb acoperiți pînă sînt gata. Se adaugă mărar tăiat mărunt şi se potrivesc de sare şi de zeamă de lămîie. Se servesc reci.

769. Dovlecei cu mărar şi smîntînă

Se pregătesc la fel ca în rețeta anterioară, dar în loc de ulei se foloseşte unt şi la urmă se adaugă smîntînă şi se servesc calzi.

770. Iahnie de dovlecei

5-6 dovlecei, 300 g ceapă, 100 ml ulei, 50 g bulion de roşii, 1-2 legături de verdeață, piper, 1 foaie de dafin, 1 fir de cimbru, sare.

Dovleceii raşi se taie în două sau în patru dacă sînt mici, iar dacă sînt mai mari se taie în bucăți. Se spală, se zvîntă într-un şervet şi apoi se călesc pe rînd în ulei bine încălzit. După ce s-au rumenit puțin se scot într-o crăticioară. În uleiul rămas (dacă nu s-a înnegrit) se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi cînd a început să se rumenească se adaugă bulionul de roşii şi se stinge cu apă caldă, apoi se adaugă dovleceii, verdeața tăiată mărunt, sare, piper, foaia de dafin, cimbrul şi se lasă să fiarbă 5—6 min. La urmă se poate adăuga puțin usturoi. Mîncarea trebuie să fie scăzută. Se poate servi caldă sau rece. (Uleiul, în care se repetă pe rînd prăjirea legumelor, se înnegreşte şi atunci trebuie vărsat în alt vas, unde se lasă să se aşeze, după care se scurge înapoi în tigaie, însă tigaia trebuie bine spălată şi ştearsă cu un prosop, iar uleiul se scurge cu grijă, ca să nu se ridice reziduurile care s-au lăsat la fund).

771. Pilaf de dovlecei

Pentru 6 porții: ***1 kg dovlecei, 100 g ceapă, 300-400 g orez, 150 ml ulei sau unt, 1 legătură de mărar, sare, piper.***

Dacă dovleceii sînt mai maturi se rad de coajă şi se curăță de semințe. Se taie în cuburi sau în pătrățele mici şi se călesc pe rînd în ulei înfierbîntat, punîndu-se apoi în alt vas. După ce s-a strecurat uleiul într-o tigaie curată, se pune la călit ceapa tăiată mărunt, iar cînd s-a rumenit se adaugă orezul spălat şi bine scurs, călindu-se împreună 5—6 min, după care se stinge cu supă de legume sau cu apă clocotită, socotindu-se la o parte de orez 3 părți lichid. Se adaugă dovleceii, mărarul tocat, sare şi piper, se

amestecă şi se introduce în cuptor la foc mic, pe un grătar sau pe o cărămidă, ţinîndu-se 20—30 min cu uşa deschisă. Se serveşte cu unt cald sau cu caşcaval ras presărat deasupra pilafului.

772. Dovlecei cu orez

6 dovlecei, 300 g orez, 150 g ceapă, 200 ml ulei, 1/2 kg roşii, 30 g bulion de roşii, sare, piper, 100 g unt.

Dovleceii se rad de coajă, se taie felii în lung, se sărează, se lasă 20—30 min, după care se şterg cu un şervet, se dau prin făină şi se prăjesc în ulei bine încălzit pînă se rumenesc puţin. Separat se prepară orezul astfel: ceapa tăiată mărunt se pune la călit într-o cratiţă cu unt încălzit (sau cu ulei), se adaugă orezul bine spălat şi scurs de apă, călindu-se împreună 5—10 min şi în tot acest timp amestecîndu-se cu o lingură de lemn. Apoi se stinge cu apă fiartă şi cu 30 g bulion de roşii, apa pentru stins socotin-du-se 3 părţi la o parte orez. Se adaugă puţină sare, piper, se amestecă şi se introduce în cuptor la foc mic. Cînd este gata se aşază alternativ, într-o tavă unsă, un strat de orez apoi un strat de dovlecei, ultimul strat trebuind să fie de dovlecei şi deasupra se pun roşiile curăţate de pieliţe. Se stropesc roşiile cu unt sau cu ulei şi se introduce totul la cuptor pînă se rumenesc puţin roşiile.

773. Dovlecei umpluţi cu orez

6 dovlecei, 100 g orez, 100 g ceapă, 30 g bulion de roşii, 100 ml ulei, sare, piper, 1 legătură de mărar.

După ce se rad de coajă, dovleceii se taie cîte puţin la amîndouă ca-petele, sau dacă sînt lungi se taie în două transversal şi se scobesc cu grijă de miez să nu se strice pereţii. Se umplu apoi cu următoarea compoziţie: ceapa tăiată mărunt se căleşte cu o parte din ulei, se adaugă orezul spălat şi curăţat, miezul de la dovlecei (dacă nu are seminţe mari), călindu-se împreună 10—20 min. În tot timpul călirii se amestecă cu o lingură de lemn. Se stinge cu 3 părţi de apă clocotită, la o parte de orez. Se adaugă mărar, sare, piper, se amestecă, se introduce în cuptor la foc mic şi se ţine 20—25 min, pînă se umflă bine orezul, apoi se răstoarnă pe o tavă ca să se răcească. Cu compoziţia respectivă se umplu dovleceii, care se aşază într-o tavă unsă bine cu ulei şi se introduc în cuptor unde se ţin pînă încep să se rumenească. Între timp, se întorc ca să se rumenească pe toate părţile şi la nevoie se mai adaugă puţin ulei. După ce dovleceii s-au rumenit, se toarnă peste ei sos de roşii sau sos alb (v. reţeta 174) şi se mai fierb împreună cu sosul 20—30 min.

774. Chifteluţe din dovlecei I

1 kg dovlecei, 2-3 ouă, 1-2 legături de mărar sau pătrunjel verde, sare, piper, făină şi ulei pentru prăjit.

Se rad dovleceii de coajă, se spală, se taie în bucăţi şi se pun la fiert într-o oală cu apă şi sare. După ce s-au fiert se răstoarnă pe o strecurătoare, se scurg bine, se pun într-un castron şi se terciuiesc. Peste dovlecei se adaugă ouăle, făina, sare şi piper, după gust, pătrunjel sau mărar tăiate mărunt, şi se amestecă pînă se formează o compoziţie omogenă. Din aceas-

ta se ia cîte o lingură, se formează cu mîna chifteluțe, care se dau prin făină şi se pun pe rînd la prăjit într-o tigaie cu ulei bine încălzit. Se rumenesc pe ambele părți.

775. Chifteluțe din dovlecei cruzi II

1 kg dovlecei, 2-3 ouă, 1/2 pahar lapte, 100 g caşcaval, făină, sare, piper şi ulei pentru prăjit.

Se rad dovleceii de coajă, se curăță de semințe şi se dau pe răzătoarea mare. Se sărează puțin şi peste 10—20 min se scurg bine de zeama lăsată. Se adaugă făină (potrivit), ouăle, se potriveşte de sare şi de piper, se amestecă, se ia cîte o lingură din compoziția obținută şi se formează chiftele cu mîna, care se dau prin făină şi se pun pe rînd la prăjit, într-o tigaie cu ulei încins, prăjindu-se pe ambele părți.

776. Mîncare de dovlecei

6 dovlecei (1 kg), 100 g ceapă, 1 legătură de mărar, 120 ml ulei, 50 g bulion de roşii sau cîteva roşii, 1 căpățînă de usturoi, sare, piper, făină.

Se rad dovleceii de coajă, se taie în cuburi mici, se trec prin făină şi se prăjesc pe rînd în ulei bine încălzit, după care se scot în alt vas. Uleiul rămas se scurge în alt vas, iar tigaia se spală şi se toarnă în ea din nou uleiul strecurat de reziduurile arse punîndu-se ceapa la călit, tăiată, în prealabil, mărunt. După ce s-a prăjit puțin se adaugă bulionul de roşii, dovleceii prăjiți, usturoiul tocat mărunt şi se stinge cu apă caldă, atît cît să acopere conținutul. Se potriveşte de sare şi de piper şi se lasă să dea în fiert 5—6 min, după care mîncarea se introduce în cuptor şi se lasă să fiarbă pînă scade şi se rumeneşte deasupra. Cînd este gata se presară deasupra cu mărar tocat mărunt.

În mîncarea de dovlecei se mai pot adăuga ardei graşi şi cîteva roşii tăiate în bucăți şi puse deasupra înainte de a se introduce în cuptor.

10.6. PREPARATE DIN BAME

777. Bame cu roşii

Pentru 6 porții: ***600-800 g bame, 1 kg roşii, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 1 legătură de mărar, usturoi, sare şi piper, după gust.***

Se spală bine bamele, li se taie codițele fără să se ajungă la partea cu semințe, se opăresc cu borş clocotit sau cu oțet îndoit cu apă clocotită, după care se scurg şi imediat se clătesc cu apă rece, lăsîndu-se apoi să se scurgă de apă.

Separat, într-o tigaie se înfierbîntă o parte din ulei, în care se pun bamele la călit pentru numai 2—3 min, altfel plesnesc. În restul de ulei se prăjeşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă roşiile spălate, curățate de pieliță şi tăiate, se călesc împreună 5—6 min, după care se stinge cu apă clocotită (cît trebuie) şi apoi se adaugă bamele. Se potriveşte de sare, se adaugă mărarul tăiat mărunt, piper şi zeamă de lămîie, după gust, şi se mai lasă să fiarbă 10 min sau se țin la cuptor pînă sînt gata bamele. Se servesc calde sau reci.

10.7 PREPARATE DIN CONOPIDA

778. Conopidă cu unt sote

1 kg conopidă, 100 g unt, sare.

Se taie conopida de pe cocean, se curăță de frunzele verzi, se spală şi se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se fierbe lent 20—30 min. Se încearcă cu o scobitoare; dacă intră uşor scobitoarea, conopida este fiartă. Dacă fierbe mai mult, conopida se sfărîmă şi pierde din aspect.

Pînă la servire, conopida se ține în apa în care a fost fiartă. În momentul servirii se scoate şi se aşază pe o strecurătoare. După ce s-a scurs se serveşte la masă cu unt proaspăt topit. De asemenea, se poate pune într-o tigaie cu unt şi se lasă pe foc domol pînă ce se rumeneşte puțin. Se serveşte fierbinte.

779. Conopidă cu unt şi caşcaval

Se prepară ca în rețeta anterioară, iar la servire se presară deasupra cu caşcaval ras.

780. Conopidă cu smîntînă

Se prepară la fel ca în rețeta 778 şi după ce este gata se serveşte cu smîntînă groasă sau cu sos de smîntînă.

781. Conopidă pane

1 kg conopidă, 2-3 ouă, 50 g unt, 100 g pesmet, 100 g făină, sare, piper, ulei pentru prăjit.

Conopida fiartă şi răcită se fragmentează, bucățile modelîndu-se cu mîna în forma de pîrjoale care se dau prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc pe ambele părți. Se serveşte cu unt topit pus deasupra.

782. Conopidă cu unt şi pesmet (conopidă poloneză)

1 kg conopidă, 150 g unt, 100 g pesmet, sare.

Conopida, curățată de frunze şi de cotor, se spală bine şi se pune la fiert cu apă şi sare. Se fierbe 20—30 min, după care se încearcă cu o scobitoare, nelăsînd să fiarbă pînă se sfărîmă. Se scoate pe o strecurătoare şi după ce s-a scurs bine se aşază pe un platou rotund bine încălzit. Se pune din timp untul în tigaie şi cînd s-a încălzit bine se toarnă pesmetul şi se prăjeşte 5—6 min, după care se răstoarnă peste conopidă şi se serveşte.

783. Conopidă gratinată

1 kg conopidă, 150 g unt, 100 g făină, 1/4 l lapte, 2-3 ouă, 60 g caşcaval, sare.

Fierberea conopidei se face ca în rețeta anterioară. Între timp, se pune untul (100 g) într-o crăticioară, se încălzeşte, se adaugă făina şi se căleşte 5—6 min, după care se stinge cu lapte călduț şi se amestecă bine pînă se îngroaşă. Conopida fiartă se aşază într-un vas care rezistă la cuptor, uns cu

unt şi deasupra se toarnă sosul; se presară cu caşcaval ras şi restul de unt topit şi se introduce în cuptor pînă se gratinează. Se serveşte caldă, din vasul în care s-a copt.

784. Frigănele de conopidă

1 kg conopidă, ulei pentru prăjit.

Pentru coca de frigănele: ***200 g făină, 10 g drojdie, 50 g unt sau ulei, 2-3 ouă, 1/4 l lapte sau apă, sare.***

Se pune făina într-un castron, se adaugă drojdia desfăcută cu lapte călduț sau cu apă, untul sau uleiul, puțină sare şi gălbenuşurile. Se amestecă şi dacă mai trebuie se adaugă lichid sau făină, astfel ca să se obțină o cocă nici tare nici moale, doar puțin mai consistentă decît coca de clătite, după care se lasă acoperită, la un loc cald, ca să crească 1 1/2 oră. Între timp, se pune la fiert în apă cu puțină sare conopida desfăcută în buchețele sau în bucăți egale. Se fierbe atît cît să nu se zdrobească, apoi se scoate şi se pune pe o strecurătoare să se scurgă de apă. Înainte de servire se pune într-o tigaie uleiul la încins, apoi se pun bucățile de conopidă date prin coca la care s-au adăugat la urmă albuşurile bătute spumă. Se prăjesc pe foc domol, ca să nu se rumenească brusc. Se servesc calde

785. Conopidă cu ciuperci

1 kg conopidă, 200 g ciuperci, 100 g unt, 60 g făină, 1/2 l lapte.

Conopida se rupe în bucățele, se spală bine şi se fierbe în apă cu sare. Ciupercile se curăță, se spală, se taie în felii şi se călesc 10—15 min cu unt, după care se presară cu făină şi se sting cu lapte. După ce au dat în fiert se adaugă conopida fiartă, se potriveşte de sare şi se mai lasă să fiarbă împreună 5—10 min. Dacă mîncarea este prea scăzută se adaugă cît este nevoie din zeama în care s-a fiert conopida.

786. Conopidă cu ciuperci şi maioneză

1 conopidă albă, frumoasă, 300-400 g ciuperci proaspete, 300 g maioneză, 1 lămîie, sare, piper.

Se curăță conopida, se spală şi se pune la fiert în apă cu sare. După ce a fiert se desparte în buchețele şi se lasă la scurs. Între timp, se curăță şi se spală ciupercile în mai multe ape, se taie în felii şi se pun la fiert cu puțină apă, sare şi cu o lingură de zeamă de lămîie. Se fierb 30—40 min, după care se scurg de zeamă (care se poate folosi la alte mîncăruri). Se prepară o maioneză din 2 gălbenuşuri şi 300 ml de ulei, apoi se adaugă ciupercile, conopida, sare, piper, zeamă de lămîie, după gust. Se serveşte ca aperitiv.

787. Piure de conopidă

1 kg conopidă, 200 g cartofi, 100 g unt, 1/4 l lapte, sare.

Conopida şi cartofii se curăță, se spală, se taie în bucăți şi se pun la fiert într-o oală cu apă şi sare. Cînd au dat în fiert, se micşorează focul şi se fierb pînă cînd sînt gata, apoi se scurg şi se sfărîmă cu un tel, după care se adaugă untul, laptele cald şi sare, după gust.

788. Mîncare de conopidă

1 kg conopidă, 200 g ceapă, 1 căpăţînă mică de usturoi, 30 g bulion de roşii, 100 ml ulei, sare.

Se curăţă conopida, se spală, se desface în bucheţele şi se pune la fiert sau se căleşte în ulei înfierbîntat. După ce s-a prăjit puţin se scoate în alt vas, iar în uleiul rămas se prăjeşte ceapa tăiată mărunt pînă se îngălbeneşte puţin. Se adaugă bulionul şi se stinge cu zeamă în care a fiert conopida, după care se adaugă usturoiul tocat mărunt, bucheţelele de conopidă, sare şi piper după gust. Se mai lasă să dea în cîteva clocote, după care se introduce vasul cu mîncare în cuptor, unde se mai lasă 10 min. În mîncare se mai pot adăuga pătrunjel verde tăiat mărunt şi cîteva roşii curăţate de pieliţă şi tăiate în felii, puse pe deasupra mîncării, înainte de a se introduce în cuptor.

10.8. PREPARATE DIN CIUPERCI

Ciupercile constituie o materie primă valoroasă pentru marea masă a consumatorilor în general şi a celor vegetarieni în special, ele formînd pe drept cuvînt aşa-numita ***carne vegetală***. În ciuda unui procent ridicat de apă (80—90%), ele prezintă o sursă valoroasă de substanţe nutritive, în special proteină vegetală, glucoză, cantităţi mici de amidon şi glicogen, unele elemente ca potasiu, fosfor, fier, magneziu şi unele vitamine (B2, B1, PP). În afară de reala lor valoare nutritivă, ciupercile sînt apreciate şi datorită calităţii lor gustative şi posibilităţilor de a le utiliza într-o mulţime de preparate culinare. Ele se folosesc, de asemenea, la unele preparate culinare, drept condiment.

Mai gustoase şi mai aromate sînt ciupercile tinere, tari şi proaspăt culese. Cele bătrîne sau veştejite sînt fibroase, tari şi se digeră mai greu. Este neindicată consumarea preparatelor de ciuperci de către persoanele care suferă de gastrită, ulcere, enterocolite acute sau cronice. Unele ciuperci se curăţă de pieliţă, ca cele de seră, mînătărcile şi răşcovii, iar altele este suficient să fie spălate de ţărînă; cele veştejite sau cu viermi se aruncă. După ce se curăţă şi se spală bine şi repede (ca să nu absoarbă apă multă) în mai multe ape reci, pălărioarele se pun cu lamelele în jos ca să se scurgă şi dacă nu se gătesc imediat se pun în apă rece acidulată cu oţet sau cu sare de lă-mîie, sau nu se curăţă decît în momentul în care se prepară. Ciupercile nu se păstrează decît o zi sau două şi la temperatură cuprinsă între 0 şi 2°C; la temperatură mai scăzută ele se înnegresc.

De menţionat este faptul că nu se culeg ciuperci de pe cîmp sau din pădure dacă nu se cunosc bine, identificîndu-se cu precizie cele comestibile şi cele otrăvitoare, care pot da mari riscuri de intoxicare.

Simptomele intoxicaţiilor cu ciuperci sînt în funcţie de genul ciupercilor consumate, după cum urmează:

1) În cazul consumului de ciuperci din genul ***Amanita phalloides*** (Buretele viperei), ***Amanita verna*** (Buretele primăvăratic), ***Amanita virosa*** (Buretele tomnatic) şi ***Amanita citrina*** (Buretele de lămîie), intoxicaţia este provocată de acţiunea alcaloizilor falină, amanitină, faloidină şi se manifestă prin senzaţie de sete arzătoare, arsuri stomacale, rău nedefinit, răcirea extremităţilor, dilatarea pupilelor, paloarea feţei, contractări şi convulsii, hemoragii, vomă repetată, diaree violentă, simptomele apărînd abia după 10—12 ore, sau chiar mai tîrziu, de la ingerarea ciupercilor, fapt ce permite pătrunderea toxinelor în sînge şi îngreuiază salvarea.

2) În cazul consumului ciupercilor din genul ***Amanita pantherina*** (Buretele panterei sau Buretele pestriț), intoxicația se manifestă prin senzație de sete intensă, greață, vomă repetată, colici violente, diaree continuă, secreții salivare, sudorale şi nazale abundente, apariția halucinațiilor şi a stării de delir. Simptomele apar la circa 5 ore după consumul ciupercilor.

3) În cazul consumului de ciuperci de genul ***Amanita muscăria*** (Muscăriță sau Pălăria şarpelui) şi ***Inocybe***, intoxicația se manifestă cu simptome asemănătoare cazului precedent dar mai puțin violente şi grave, nefiind mortale. Ele apar la 1—3 ore după ingerare, durata intoxicației putînd fi de 2—3 zile.

4) Consumul ciupercilor din genul ***Panacolus*** provoacă intoxicații cu simptome caracteristice: stare de beție, tremurături, uneori halucinații, stare de amnezie momentană. Acestea durează cîteva zile, fără a lăsa însă urme de durată.

5) Consumul de ciuperci din genul ***Tricholoma tigrinum***, provoacă intoxicații care apar la 2—3 ore după ingerare şi pot dura pînă la 6 zile, acestea manifestîndu-se prin rău general, grețuri, vomă, arsuri stomacale, senzație de sete, diaree.

6) Consumul multor specii de ciuperci otrăvitoare, dar şi de ciuperci comestibile ingerate după învechire, provoacă tulburări gastrointestinale cu simptome de rău general, grețuri, vomă, colici stomacale violente, diaree, frisoane etc.

Măsuri ce trebuie luate în cazul unei eventuale intoxicații cu ciuperci. Recomandări după ***Mitrița Bahrim***, cercetătoare-biolog (în lucrarea ***Ciupercile în industria alimentară şi în arta culinară***, Editura Tehnică, Bucureşti, 1979).

În cazul intoxicațiilor cu ciuperci, dacă primul ajutor este prompt şi bine condus, chiar cei intoxicați cu speciile cele mai periculoase pot fi salvați. De obicei, la orice intoxicații şi mai ales la intoxicațiile cu ciuperci, bolnavul vomită de la sine, aşa că administrarea unui vomitiv, cîteodată poate fi chiar dăunătoare, sensibilizînd şi mai mult mucoasa stomacală.

În cazul intoxicației cu unele ciuperci: ***Pălăria şarpelui-Muscariță, Buretele pestriț*** sau ***Buretele panterei, Buretele viperei***, dacă lipseste asistența unui medic, se dau bolnavului vomitive pentru golirea stomacului de toxine. Împreună cu vomitivele se dau cantități mari de apă, ceai şi lapte cald. Vomitarea mai poate fi provocată dîndu-i-se bolnavului emetic (de la farmacie) 100—150 g într-un pahar cu apă, sau bolnavul trebuie să bea cu înghițituri repetate apă rece sărată.

De asemenea, se recomandă cafea şi ceai, care au o acțiune stimulentă asupra organismului, combătînd somnolența.

Nu i se va da bolnavului să consume băuturi alcoolice. La intoxicația muscariniană, tratamentul se rezumă la purgative şi calmante.

În cazul intoxicației cu cele mai periculoase ciuperci (***Buretele viperei, Buretele primăvăratic, Buretele tomnatic*** şi aşa-zisul ***Burete de lămîie***), simptomele apărînd tîrziu, abia după 12 ore, stomacul în acest timp, în mod normal, nu mai conține nimic, deoarece substanțele ingerate au trecut în intestin. De aceea, vomitările ce s-ar produce sînt dăunătoare, căci ele nu contribuie decît la iritarea stomacului, mărirea durerilor şi la obosirea bolnavului. În cazul intoxicației cu aceste specii, denumită şi ***intoxicație de tip phalloidian***, trebuie chemat imediat medicul, acesta făcându-i bolnavului injecții intravenoase cu un litru de ser fiziologic, pentru a dilua

toxinele intrate în sînge. Acestea se elimină apoi prin urină. Se fac frecții cu alcool camforat sau oțet. De asemenea, se dă bolnavului să inspire oțet, eter sau amoniac şi se fac frecții cu una din aceste substanțe. Calmantele recomandate sînt: bromură de potasiu sau de sodiu, iar depresiunea şi somnolența se vor trata cu cafea sau ceai şi apoi cu eter (4—5 picături la 100 ml apă). Niciodată nu se vor administra băuturi alcoolice.

Purgativele sînt indispensabile în cazul intoxicației cu ciuperci, căci o parte din toxine se găsesc în intestine. Vor fi preferate purgativele saline ce produc o diluare a lichidului din intestin şi uşurează eliminarea înceată a toxinei.

Pentru bolnavul adult, doza de purgative saline este de 40—50 g sulfat de sodiu sau sulfat de magneziu, dizolvat în 250 ml de apă. După o oră se dă bolnavului un ceai diuretic în cantitate de cel puțin 1/2 l (acest ceai este format dintr-o fiertură de limba mielului sau de pir). Pentru a mări acțiunea diuretică a decoctului, se adaugă, la cantitatea de 1/2 l, 2 g acetat de amoniu sau chiar bicarbonat de sodiu, cozi de cireşe şi mătase de porumb.

Dacă bolnavul are dureri mari de stomac, se dă ca purgativ (pentru adult) 30 ml ulei de ricin, apoi se vor face, de către medicul chemat, spălături stomacale uleioase, la care se vor adăuga 20 picături de tinctură de opiu, iar pe abdomen se vor pune comprese cu acest lichid calmant. Pentru eliminarea rapidă a toxinei din organism, bolnavul trebuie să urineze mult şi des; pentru aceasta, pe lîngă ceaiurile diuretice amintite, i se mai dă să bea şi o cantitate mare de lapte.

Toate aceste îngrijiri, în afară de spălăturile stomacale sau injecții, pot fi făcute de cei din familie, pînă la sosirea medicului. Vor fi aplicate imediat şi cu perseverență toate mijloacele posibile, pentru eliminarea toxinelor din corp.

789. Ciuperci la tigaie

Pentru 6 porții: ***12 ciuperci, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper, ulei, unt, 1 lămîie.***

Se folosesc ciuperci cărnoase şi întregi. Se curăță, se spală, se desprind picioruşele (cozile) care se taie foarte mărunt, iar pălărioarele, după ce s-au scurs, se aşază într-o tigaie unsă şi cît mai largă. Peste ele se pun picioruşele amestecate cu pătrunjel tocat mărunt, piper pisat, sare şi puțin ulei. Se introduce tigaia în cuptor şi cînd ciupercile sînt gata se stropesc cu puțin unt topit şi cu zeamă de lămîie.

790 Ciuperci pane

Pentru 6 porții: ***600-800 g ciuperci, 2-3 ouă, făină, pesmet, sare, piper, 1 lămîie, sos de ciuperci.***

Se folosesc ciupercile de cultură, întregi şi cît mai proaspete. Se curăță bine, se spală în mai multe ape şi se taie picioruşele. Pălărioarele se pun la fiert cu puțină sare, apă şi zeamă de lămîie. Se fierb 10—20 min, după care se scot (iar zeama se păstrează), se răcesc cu apă rece, se zvîntă şi se trec prin faina, prin ou bătut cu puțină sare şi piper, apoi prin pesmet. Se prăjesc pe ambele părți pînă capătă o culoare aurie. Se servesc ca un fel de mîncare, cu sosul preparat din cotoare de ciuperci (v. rețeta 177. Sos de ciuperci).

791. Ciuperci sote-călite

600-800 g ciuperci de crescătorie, 100 g ceapă, 100 ml ulei sau unt. sare, piper, verdeață şi eventual, după gust, zeamă de lămîie.

Se curăță ciupercile bine de pămînt (nisip), se spală în mai multe ape şi se taie în felii subțiri, atît pălărioarele cît şi piciorușele. Într-un vas se pune unt sau ulei la încălzit în care se căleşte ceapa curățată şi tăiată mărunt, după care se introduc ciupercile şi se călesc împreună pînă scade zeama lăsată de ele. Se piperează şi se sărează după gust, se mai adaugă pătrunjel verde tăiat mărunt şi zeamă de lămîie sau 1/2 pahar de vin.

Se servesc ca garnitură la diferite preparate de legume sau la ouă.

792. Ciuperci cu roşii

Pentru 6 porții: ***600 g ciuperci, 100 g ceapă, 500 g roşii, 100 ml ulei sau unt, sare, piper, verdeață.***

Se aleg de preferință ciuperci mici (de cîmp sau de crescătorie). Se curăță şi se taie în două sau în patru, după mărime. Pe măsură ce sînt curățate, se pun într-un vas cu apă rece în care s-a pus zeamă de lămîie sau un praf de sare de lămîie şi puțină sare, ca să nu se înnegrească cît stau pînă se gătesc. Între timp, se pune ceapa tăiată mărunt într-o cratiță cu unt sau cu ulei şi se căleşte pînă începe să se îngălbenească, după care se adaugă ciupercile, sare, piper şi împreună se mai călesc 10—15 min. Apoi se adaugă roşiile curățate de pieliță şi semințe şi tăiate în bucăți, se lasă să fiarbă acoperit sau se introduce vasul cu mîncare în cuptor. Mîncarea se serveşte rece, presărată deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

793. Ciuperci cu roşii şi ardei graşi

600 g ciuperci, 10 ardei graşi, 500 g roşii, 100 g ceapă, 150 ml ulei, verdeață.

Se prepară la fel ca ciupercile cu roşii, cu deosebirea că se adaugă şi ardei graşi tăiați în bucăți mici care se călesc separat într-o tigaie cu puțin ulei, 5—6 min, după care se pun împreună cu ciupercile peste ceapa călită şi se continuă prepararea la fel ca în rețeta precedentă.

794. Ciuperci cu smîntînă

600 g ciuperci, 100 g unt, 300 g smîntînă, sare, piper, 1 legătură de pătrunjel verde.

Se prepară din ciuperci albe, tinere, de cîmp, de pădure sau de crescătorie. Acestea se curăță de nisip, de pielițe şi, pe măsură ce sînt curățate, se pun într-un vas cu apă rece în care s-a adăugat sare de lămîie, ca să nu se înnegrească pînă se vor prepara. În momentul folosirii (pregătirii) se spală ciupercile în mai multe ape reci, se taie în felii cît mai subțiri, se pun într-o cratiță cu unt topit şi se lasă să se înăbuşe la foc mic pînă scade zeama pe care o lasă, apoi se adaugă smîntîna, sare, piper şi pătrunjel verde tăiat mărunt şi se mai lasă pe foc pînă dau în cîteva clocote. Se servesc cu mămăliguță fierbinte.

795. Zbîrciogi cu smîntînă

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară. Zbîrciogii apar primăvara, prin aprilie—mai, în păduri de foioase.

796. Hribi cu smîntînă

Se prepară la fel ca în rețeta 794, „Ciuperci cu smîntînă”.

797. Ghebe cu smîntînă

600 g ghebe, 100 g unt, sau ulei, 100 g ceapă, sare, piper, verdeață, 200 g smîntînă, 30 g făină.

Se aleg ghebe tinere şi cît mai cărnoase, se scurtează codițele, se spală în mai multe ape reci şi se taie în patru, sau în mai multe bucăți. Ceapa se taie mărunt şi se înăbuşă în unt sau în ulei. După ce s-a călit puțin se adaugă ghebele tăiate şi se călesc împreună 15—20 min; dacă zeama scade se adaugă cîte puțină apă caldă şi din cînd în cînd se amestecă cu o lingură de lemn. În tot timpul fiertului, vasul se ține pe foc domol şi acoperit cu capac. Cînd sînt gata, se adaugă sare, piper, pătrunjel verde şi smîntînă amestecată cu făină şi se mai lasă pînă încep să fiarbă. După cîteva minute de fierbere se servesc cu mămăliguță fierbinte.

798. Ghebe cu usturoi

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, numai că în loc de smîntînă, la urmă, se adaugă o lingură de făină uscată fără grăsime, dizolvată cu apă cît cuprinde, se adaugă şi usturoi sfărîmat şi se mai lasă pe foc pînă încep din nou să fiarbă 2—3 min.

799. Ciuperci (hribi, mînătărci, ghebe etc.) uscate, cu smîntînă

60-100 g ciuperci uscate, 100 g unt sau ulei, 200 g smîntînă, 1 lingură de făină, sare, piper, pătrunjel verde, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 ceapă.

Se spală ciupercile în cîteva ape călduțe şi se pun la înmuiat timp de 2—3 ore tot în apă călduță. Se pun apoi la fiert în aceeaşi apă în care s-au înmuiat, se adaugă rădăcină de pătrunjel crestată, ceapa la fel şi pătrunjelul verde legat cu ață. (Acestea se pun împreună cu ciupercile pentru a da gust, iar după fiert se înlătură.) Se fierb pe foc domol pînă sînt gata. Separat, într-o cratiță cu fundul gros se pune făina (fără grăsime) şi se căleşte pe foc mic pînă se îngălbeneşte, după care se stinge cu zeama în care au fiert ciupercile şi se lasă pe foc, amestecînd pînă dă în fiert, apoi se adaugă ciupercile fierte (eventual şi tăiate), sare şi piper, după gust, untul, smîntîna şi se mai lasă să dea într-un clocot. Se servesc cu mămăliguță fierbinte.

800. Ciuperci uscate cu usturoi

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară dar fără smîntînă, iar la urmă, cînd ciupercile sînt bine fierte, se adaugă, după gust, usturoi pisat şi ulei crud.

801. Mîncare de ciuperci proaspete

Pentru 6 porții: ***800 g ciuperci, 300 g ceapă, 150 ml ulei, 50 g bulion, 2-3 ardei graşi, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper.***

Se curăță ciupercile, se spală şi se taie potrivit. Ceapa se taie mărunt şi se pune într-o cratiță cu ulei pe foc, amestecîndu-se pînă se îngălbeneşte puțin. Se adaugă ardeii tăiați mărunt, apoi ciupercile şi împreună se călesc înăbuşit pînă scade zeama lăsată de ciuperci. Se adaugă bulionul şi se stinge cu apă caldă atît cît este nevoie, apoi se potriveşte de sare şi de piper

şi se mai lasă să fiarbă 10—20 min. Se serveşte presărată cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

802. Mîncare de ciuperci uscate

150 g ciuperci uscate, 100 ml ulei, 200 g ceapă, 30 g bulion de roşii, usturoi, sare, piper, 1 foaie de dafin.

Ciupercile uscate se spală în cîteva ape, apoi se pun la înmuiat 2—3 ore, după care se fierb pînă sînt gata. Între timp, se taie ceapa mărunt, se pune la prăjit într-o cratiță cu ulei încălzit şi după ce s-a înmuiat se adaugă bulionul de roşii şi se stinge cu apă caldă. Se adaugă apoi ciupercile fierte (eventual tăiate), foaia de dafin, sare şi piper, după gust, şi se mai fierb împreună 10 min, după care se adaugă usturoi pisat, după gust.

803. Ciuperci cu măsline

Pentru 6 porții: ***600 g ciuperci proaspete, 100 ml ulei, 150 g ceapă, 30-50 g bulion, 200 g măsline, 1 lămîie, 1/2 pahar vin, sare, piper, verdeață.***

Se aleg ciuperci mici, se curăță, se taie potrivit, se spală în mai multe ape şi se stropesc cu puțină sare de lămîie sau cu zeamă de lămîie, apoi se pun la fiert cu apă cît să le acopere, se fierb circa 10—15 min, după care se scurg de zeamă (care se păstrează) şi se pun la înăbuşit cu o parte din ulei. Separat, într-o cratiță, cu restul de ulei se căleşte ceapa tăiată mărunt. Cînd ceapa a căpătat culoare galbenă, se adaugă bulionul şi se stinge cu vin şi cu zeamă în care au fiert ciupercile, se adaugă sare, piper, verdeață tocată şi măslinele, care au fost fierte separat, şi se lasă să mai fiarbă 5—6 min, după care se răstoarnă peste ciuperci şi împreună se mai fierb 5—6 min. Se servesc reci, presărate cu pătrunjel verde tăiat mărunt şi cu felii de lămîie deasupra.

804. Ciuperci cu ochiuri

Se folosesc aceleaşi cantități şi acelaşi mod de preparare ca în rețeta anterioară, fără a se adăuga însă măsline. În locul lor, deasupra ciupercilor se pun ouă pregătite ochiuri.

805. Ciuperci cu orez (pilaf)

Pentru 6 porții: ***500-600 g ciuperci, 200 g orez, 100 g ceapă, 150 ml ulei, 30 g bulion de roşii sau cîteva roşii, sare, piper.***

Se pregătesc ciupercile fierte la fel ca în rețeta Ciuperci cu măsline. Separat, într-o cratiță se căleşte în ulei înfierbîntat ceapa tăiată mărunt. Cînd s-a rumenit se adaugă orezul spălat şi bine scurs, călindu-se împreună 5—10 min, după care se stinge cu apa în care au fiert ciupercile, socotindu-se la 1 parte orez, 3 părți lichid. Se adaugă ciupercile, sare şi piper, după gust, se amestecă bine, se acoperă cratița cu un capac şi se lasă pe foc domol sau se introduce în cuptorul slab încălzit, unde în 20—30 min sînt gata. Ciupercile cu orez se pot servi calde sau reci, cu sos tomat. Pilaful de ciuperci se poate prepara atît din ciuperci proaspete de diferite soiuri comestibile, cît şi din ciuperci uscate.

806. Ciuperci cu sfeclă şi usturoi

Pentru 6 porții: ***600 g ciuperci, cîteva sfecle roşii mijlocii, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 30 g usturoi, sare, piper, oțet.***

Se fierb ciupercile ca în rețeta 803, iar sfecla fiartă sau coaptă se curăță şi se taie în felii mici şi se pune într-o salatieră, adăugîndu-se apoi ceapa prăjită în ulei, ciupercile fierte, sare, piper, usturoi pisat şi oțet, după gust. Se amestecă şi se servesc ca aperitiv.

807. Mîncare de ciuperci cu cartofi

400 g ciuperci, 600 g cartofi, 150 ml ulei, 200 g ceapă, 30 g bulion de roşii, sare, piper, usturoi, verdeață.

Se curăță ciupercile, cartofii şi ceapa. Ciupercile se taie în bucăți potrivite şi se călesc într-o parte din ulei, iar ceapa se taie mărunt şi se prăjeşte în restul de ulei, pînă cînd începe să se rumenească puțin. Se adaugă cartofii tăiați în bucăți mici şi se mai călesc puțin împreună, după care se pune bulionul de roşii, piper, sare şi se stinge cu apă (cît este necesar). Se mai lasă să fiarbă pînă cartofii sînt gata, apoi se pun ciupercile şi verdeața tăiată mărunt.

808. Ciuperci gratinate

800 g ciuperci proaspete, 150 g unt, 100 g făină, 1/4 l lapte, 1 pahar de zeamă de la ciuperci, 3-4 ouă, piper, sare, pesmet.

Ciupercile se curăță, se spală, se taie peştişori, se pun în puțină apă cu sare şi cu o lingură de zeamă de lămîie şi se fierb înăbuşit (acoperite cu capac) 20—30 min. Între timp, din făină, unt şi lapte se prepară un sos gros (Béchamel), care se fierbe pe plită pînă se îngroaşă, după care se dă la o parte să se răcească. În sosul răcit se adaugă gălbenuşurile, pe rînd, ciupercile, sare, piper şi la urmă albuşurile bătute spumă. Compoziția obținută se aşază într-o formă unsă cu unt şi presărată cu pesmet şi se introduce în cuptor, lăsîndu-se pînă se rumeneşte frumos. Ca să fie mai picantă, se pot adăuga în compoziție 100 g brînză telemea sau caşcaval ras.

809. Ciuperci în cocă de clătite

Pentru 6 porții: ***600 g sau 12 pălării de ciuperci mari (alese), 200 g făină, 1/4 l lapte, 3-4 ouă, 1/2 pahar sifon, sare, zeamă de lămîie, ulei pentru prăjit.***

Din făină, gălbenuşuri, sare, lapte şi sifon se prepară o cocă ceva mai groasă ca cea de clătite şi se lasă acoperită timp de 20 min. În acest interval se curăță ciupercile, se taie cozile, se spală pălărioarele în cîteva ape, după care se curăță de pieliță, se pun într-o cratiță aşezate cu creasta în jos şi peste ele se toarnă apă clocotită cu puțină sare şi zeamă de lămîie. Se lasă să fiarbă 10—15 min, după care se scurg de zeamă şi se distanțează între ele ca să se zvînte. În momentul servirii se pune uleiul la încins, pălărioarele se trec prin coca în care s-au adăugat albuşurile bătute spumă şi se prăjesc pe foc domol, pe ambele părți. Se servesc calde, cu sos de ciuperci preparat din cozi şi zeama de la fiertul pălărioarelor. Pentru sos v. rețeta 177.

810. Ciulama de ciuperci

Pentru 6 porţii: ***1 kg ciuperci, 100 g unt, 100 g făină, 200 g smîntînă, sare, piper.***

Se recomandă ciupercile tinere, albe (şampinioane) sau de care avem, numai să fie comestibile. Ciupercile se curăţă, se spală, se taie în felii foarte subţiri şi se fierb în apă (cantitate potrivită) cu sare şi 1 linguriţă de zeamă de lămîie. Între timp, se înfierbîntă într-o cratiţă unt, se adaugă făina şi se căleşte 5—6 min, după care se stinge cu zeama în care au fost fierte ciupercile şi cu smîntîna. Se lasă să fiarbă 5—6 min, amestecînd, apoi se adaugă ciupercile, sare şi piper după gust şi se lasă să mai fiarbă cîteva minute. Se serveşte caldă, cu mămăliguţă fierbinte şi cu puţin unt topit pe deasupra.

811. Iahnie de ciuperci

Pentru 6 porţii: ***800 g ciuperci, 300 g ceapă, 150 ml ulei, 30 g făină, sare, piper, boia de ardei, 1 legătură de verdeaţă.***

Ceapa tăiată mărunt se pune la rumenit în ulei şi, cînd începe să se rumenească, se adaugă ciupercile curăţate, spălate şi tăiate în felii subţiri. Se înăbuşă pînă scade apa lăsată de ciuperci, apoi se pudrează pe deasupra cu făină, se stinge cu apă caldă, se amestecă şi se lasă să fiarbă 10—20 min. Dacă între timp mai este nevoie, se mai toarnă apă, astfel ca sosul să fie potrivit de legat. În timpul fierberii se mai pot adăuga 30 g bulion de roşii sau boia de ardei, 1 foaie de dafin, piper, 100 ml vin. La servire se presară cu verdeaţă tăiată mărunt. Se poate servi caldă sau rece

812. Tocăniţă de ciuperci

1 kg ciuperci, 200 g ceapă, 150 ml ulei, 50 g bulion de roşii, 2-3 ardei graşi, 2-3 roşii, 30 g usturoi, sare, piper, 1 foaie de dafin, 1 linguriţă de făină.

Ciupercile, curăţate şi spălate, se taie în bucăţi mici şi se călesc cu o parte din ulei. Separat, în restul de ulei înfierbîntat, se prăjeşte ceapa, se adaugă făina şi împreună se mai prăjesc pînă încep să capete culoarea aurie. Se adaugă bulionul de roşii, usturoiul tocat mărunt, ardeii graşi tăiaţi subţire, foaia de dafin, sare, piper, se stinge cu apă cît este necesar şi se lasă să fiarbă 10—15 min. Se adaugă apoi ciupercile şi împreună se mai fierb 5—6 min. În timpul fierberii se mai pot adăuga roşiile curăţate de pieliţă şi tăiate în bucăţi. Se poate servi caldă sau rece.

813. Sarmale de orez cu ciuperci

Pentru 6 porţii: ***300-400 g ciuperci, 300 g orez, 150 g ceapă, 200 ml ulei, 50 g bulion de roşii, cîteva roşii proaspete, sare, piper, 2-3 legături de pătrunjel şi mărar verde, varză dulce sau murată (cu foi bune).***

Dacă se foloseşte varză dulce, aceasta se opăreşte mai întîi în apă clocotită cu sare şi cu puţin oţet sau cu borş.

Varza acră se spală în apă rece, se desfac foile şi dacă nu sînt destul de moi se opăresc. Se aleg apoi foile bune, iar restul se toacă foarte subţire. între timp, se taie ceapa foarte mărunt şi se pune la prăjit în jumătate din ulei bine înfierbîntat. Cînd se îngălbeneşte, se adaugă orezul ales, spălat şi scurs de apă, se prăjesc puţin împreună, se adaugă mărarul şi pătrunjelul

tăiate mărunt, ciupercile care au fost mai întîi spălate, tăiate în pătrățele mici şi călite în restul de ulei rămas. Se stinge compoziția cu apă clocotită în cantitate de două ori mai mare decît orezul, se amestecă, se adaugă piper, sare şi, după ce a început să fiarbă, se acoperă vasul cu un capac şi se lasă pe foc moderat, pînă se umflă bine orezul. Din compoziția preparată mai înainte şi foi de varză se fac apoi sarmale împăturindu-se bine ca să nu se desfacă în timpul fiertului. Într-o cratiță se aşază la fund un strat de varză tăiată subțire, peste care se pun sarmalele, una lîngă alta, în aşa fel ca la mijloc să rămînă un gol care se umple cu varza tăiată care se pune şi peste sarmale. Se umple cratița cu apă caldă, în care s-a dizolvat bulionul de roşii iar roşiile se taie în felii şi se pun pe deasupra. Se lasă sarmalele pe foc moderat pînă încep să fiarbă (acoperite cu un capac), după care se introduc în cuptor şi se fierb lent, pînă ce varza este gata. Se servesc reci sau calde, cu smîntînă sau mămăliguță caldă.

Mențiune. La început nu se umple complet cratița de sarmale cu apă, fiindcă la fiert sarmalele se umflă; este mai bine să se adauge apă caldă pe parcurs, cînd aceasta scade.

814. Sărmăluțe de orez şi ciuperci în foi de viță

200-300 g orez, 300 g ciuperci, 150 g ceapă, 200 ml ulei, 1 kg foi mari de spanac sau de viță, 1 l borş, 1 lingură făină, verdeață, sare, piper, smîntînă.

Orezul se prepară împreună cu ciupercile, la fel ca în rețeta anterioară.

Foile de viță sărate se țin la desărat de pe o zi pe alta în apă rece. Foile verzi de spanac, lobodă, ştevie, podbal sau de viță se opăresc cu apă acidulată cu borş sau cu oțet. După ce se răcesc frunzele răsfirate pe o planşetă, se taie codițele. Se ia cîte o foaie, se întinde pe palmă, se pune umplutura de orez cu ciuperci şi se înfăşoară bine rezultînd astfel sărmăluțele. Acestea se aşază într-o cratiță în care s-au pus mai întîi pe fund cîteva foi mai groase, se presară între ele verdeață tăiată mărunt şi apoi se umple cu sosul preparat din făină călită puțin şi stinsă cu apă şi cu borş, potrivindu-se la gust şi de sare. Se pun la fiert la foc domol şi, cînd sînt aproape gata, se mai adaugă smîntîna sau se servesc cu smîntînă separat la sosieră.

10.9. PREPARATE DIN MAZĂRE

Mazărea tînără sau cea uscată este mai gustoasă dacă boabele sînt mici. Mazărea verde se pune la fiert în multă apă clocotită cu sare şi pe foc viu. După ce este gata, se scurge şi se clăteşte cu apă rece, pentru ca să-şi mențină culoarea cît mai verde, ceea ce îi conferă pe lîngă gust şi un aspect plăcut.

Mazărea boabe verde, dacă nu este pusă imediat la fiert, se ține în apă rece, ca să nu se ofilească. Mazărea uscată se ține cîteva ore în apă rece ca să se înmoaie şi să fiarbă mai repede (fără sare şi pe foc domol).

Mazărea din conserve se scurge de zeamă, care se aruncă, iar boabele se spală cu apă rece. Mazărea nu se prăjeşte fiindcă se zbîrceşte şi se usucă, rămînînd tare.

815. Mazăre bătută

Pentru 6 porții: ***400-500 g mazăre uscată, 300 g ceapă, 120 ml ulei, 4-5 căței de usturoi, sare.***

Se alege mazărea şi se pune în apă rece ca să se înmoaie, apoi se scurge de apă şi se pune la fiert în apă rece fără sare. Se fierbe pe foc domol pînă ce este bine fiartă, după care se trece prin sită. Se pune piureul de mazăre într-un castron, se bate cu un tel pînă ce devine spumos, se adaugă usturoi pisat cu sare şi strecurat, bătîndu-se în continuare cu telul şi adăugînd cîte puțin ulei (în total 60 ml). Dacă piureul este prea gros, se adaugă zeamă de la fiertul mazării. Se serveşte cu ceapă prăjită, în restul de ulei, pusă deasupra.

816. Mazăre sote

Pentru 6 porții: ***600-800 g mazăre boabe, 60 g unt, 30 g zahăr, 1 legătură mărar, sare.***

Mazărea tînără cu bobul mic se pune la fiert în apă clocotită cu sare şi puțin bicarbonat pentru păstrarea culorii. Se fierbe pe foc iute şi cînd este gata, se strecoară şi se răceşte cu apă rece. Se scurge bine şi se pune într-o cratiță cu unt să se înfierbînte bine, după care se adaugă sare, zahăr şi mărar tocat. Se serveşte ca garnitură sau cu ochiuri.

817. Mazăre sote cu frigănele

Mazărea se prepară ca în rețeta anterioară.

Frigănelele se prepară din 400 g franzelă, 300 ml lapte, 3 ouă şi ulei pentru prăjit.

Se taie franzela felii, acestea se curăță de coajă şi li se dă o formă rotundă, pătrată sau triunghiulară. Se înmoaie feliile în lapte, se scurg, se trec prin ou bătut şi se pun la prăjit în tigaia cu ulei bine înfierbîntat. Se prăjesc pe ambele părți.

Mazărea se serveşte pe platou sau pe porții, garnisită cu frigănele.

818. Mazăre verde cu smîntînă

600 g mazăre boabe, 100 g făină, 100 g unt, 200 g smîntînă, 400 ml lapte sau zeamă în care a fiert mazărea.

Mazărea boabe fiartă se pune într-un sos de smîntînă, pregătit după rețeta 176 şi se fierbe pînă se îngroaşă sosul potrivit.

819. Mazăre cu măsline şi arpagic

600 g mazăre boabe verde, 400 g arpagic, 100 g unt, 30 g făină, 50 g zahăr, sare, 150 g măsline, 1/2 lămîie.

Mazărea se fierbe în apă clocotită, se strecoară şi se pune peste arpagicul curățat şi înăbuşit cu o parte din unt. Din restul de unt, zahăr şi făină se prepară sosul astfel: se pune într-o cratiță mică unt, zahăr şi se ține pe foc amestecînd; cînd zahărul începe să se caramelizeze se adaugă făina şi se stinge cu 2 pahare de zeamă în care a fiert mazărea. Se adaugă măslinele opărite, se potriveşte la gust de sare şi se mai ține pe foc pînă ce scade sosul şi devine potrivit de legat.

820. Mazăre cu roşii

Pentru 6 porții: ***500 g mazăre boabe, 200 g ceapă, 500 g roşii, 150 ml ulei, 2 legături de mărar, sare, piper, 50 g zahăr.***

Mazărea se fierbe în 2 l apă cu sare, apoi se strecoară. Separat, într-o cratiță cu ulei, se căleşte ceapa tăiată mărunt. Se adaugă roşiile curățate de pieliță şi de semințe şi se mai călesc împreună 10—15 min, după care se adaugă mazărea fiartă, mărar, tocat, zahăr, sare şi dacă este nevoie se mai toarnă puțină zeamă de la fiertul mazării, şi se mai fierbe totul acoperit cu un capac 10 min.

821. Mazăre cu orez „rizi-bizi"

600 g mazăre boabe tînără, 200 g orez, 100 g ceapă, 100 g unt, 100 g caşcaval ras.

Se taie ceapa mărunt şi se căleşte cu unt, se adaugă orezul (ales, spălat şi bine scurs de apă), sare şi se stinge cu apă clocotită, socotindu-se la 1 parte orez 3 părți de lichid. Se fierbe acoperit, pe foc domol, 20 min, după care se adaugă mazărea fiartă, se amestecă şi se mai fierb 10 min. Se serveşte cu unt cald deasupra sau cu caşcaval ras.

822. Mazăre păstăi cu unt

1 kg mazăre păstăi foarte tînără, 100 g unt, 1 legătură de mărar verde, 30 g zahăr, sare.

Se taie vîrfurile păstăilor, se spală păstăile şi se pun la fiert în apă clocotită, cu sare. Cînd sînt gata se strecoară şi se pun într-o cratiță cu unt înfierbîntat. Se adaugă zahăr, mărar verde tăiat mărunt, eventual dacă mai trebuie sare, şi se încălzeşte bine. Se serveşte cu frigănele.

823. Mazăre păstăi cu unt şi smîntînă

1 kg mazăre păstăi foarte tînără, 50 g unt, 1-2 legături de mărar verde, 200 g smîntănă, sare.

Se prepară ca în rețeta anterioară, iar la urmă se adaugă smîntînă amestecată cu o linguriță de făină şi ținută pe plita încinsă pînă dă într-un clocot.

824. Mazăre fiartă natur

600-800 g mazăre verde boabe, 30 g zahăr, 100 g unt, sare, mărar.

Mazărea se fierbe în 3 l de apă clocotită cu sare şi puțin bicarbonat, pentru păstrarea culorii. Se fierbe pe foc iute şi cînd este gata se strecoară, se răceşte cu apă rece, se scurge bine şi se pune într-o cratiță cu unt să se înfierbînte bine. Se serveşte ca garnitură la orice fel de soteuri sau piureuri de legume.

825. Mîncare de mazăre verde

1 kg mazăre verde boabe, 100 g unt sau ulei, 50 g făină, 200 g ceapă, 30 g bulion de roşii, 1 legătură mărar, 500 g roşii, sare, 30 g zahăr.

Mazărea se fierbe ca în rețeta anterioară. Ceapa tăiată mărunt se căleşte în unt sau în ulei, se adaugă făina uscată şi se călesc împreună 5—6

min, după care se adaugă bulion de roşii şi se stinge cu apa de la fiertul mazării. Se adaugă apoi roşiile curăţate de pieliţă şi de seminţe, mărarul tăiat mărunt, mazărea fiartă, zahărul şi sare, după gust. Se dă în fiert şi după aceea se mai introduce în cuptor să fiarbă cîteva minute.

826. Mîncare de mazăre uscată

Pentru 6 porţii: ***600 g mazăre uscată, 120 ml ulei, 200 g ceapă, sare.***

Mazărea se alege, se spală şi se pune la înmuiat, după care se pune la fiert în apă rece. Se fierbe lent pînă ce bobul este gata, fără a se terciui. într-o tigaie se căleşte în ulei ceapa tăiată mărunt pînă se rumeneşte puţin, se stinge cu zeamă de la fiertul mazării şi se adaugă la mazăre, se potriveşte de sare şi se amestecă. După preferinţă, se poate adăuga zeamă de usturoi pisat.

827. Piure de mazăre

Pentru 6 porţii: ***800 g mazăre boabe proaspătă, 100 g unt, 1/4 l lapte, sare, zahăr.***

Mazărea se fierbe ca în reţeta 824. După ce este bine fiartă se strecoară şi în stare fierbinte se dă prin pasoar sau prin sită, apoi se amestecă bătînd şi adăugînd cîte puţin unt şi lapte fierbinte. Se adaugă sare şi zahăr, după gust, şi se ţine acoperită pe plită într-un vas cu apă fierbinte. Se serveşte cu frigănele sau cu crochete de griş.

10.10. PREPARATE DIN MORCOVI ŞI CAROTE

Morcovii şi carotele sînt legume înrudite între ele. Carotele sînt însă mai dulci şi mai fragede şi cresc de mărimea ridichilor de lună. Morcovii se găsesc în toate anotimpurile şi se folosesc la multe şi diferite preparate culinare.

828.Carote sau morcovi sote

800 g carote sau morcovi, 100 g unt, sare, zahăr.

Carotele se spală şi se curăţă prin radere. Se potrivesc să aibă cam aceeaşi mărime, sau se taie în patru. Dacă în loc de carote folosim morcovi, aceştia se taie în felii mici sau se dau prin răzătoarea cu orificii mari. Se aşază apoi într-o cratiţă cu atîta apă fierbinte cît să le acopere şi se lasă să fiarbă pînă ce scade apa. Dacă mai este necesar se mai adaugă cîte puţină apă pînă ce morcovii sînt fierţi şi rămîn la urmă scăzuţi (fără zeamă). Se adaugă zahăr şi sare, după gust, apoi se adaugă untul şi se mai lasă pe foc, scuturînd cratiţa din cînd în cînd pînă se încălzeşte bine, sau se adaugă untul în momentul cînd se serveşte.

829. Morcovi cu mazăre sote

Pentru 6 porţii: ***500 g morcovi, 500 g mazăre, 100 g unt, sare, zahăr.***

Se taie morcovii felii, sferturi mici, sau se dau prin răzătoarea mare şi împreună cu mazărea curăţată se pun într-o cratiţă cu atîta apă fierbinte cît să le acopere şi se lasă să fiarbă pînă ce scade apa. Dacă morcovii nu sînt încă gata, se mai adaugă apă fierbinte. Apoi se potriveşte de sare şi de za-

hăr, după gust, şi se adaugă unt. Se amestecă şi se mai lasă să dea într-un clocot. Se servesc cu crutoane de pîine (v. rețeta 668) ori cu frigănele (v. rețeta 396).

830. Morcovi înăbuşiți cu smîntînă

800 g morcovi, 50 g unt, 200 g smîntînă, sare.

Morcovii se prepară ca în rețeta anterioară şi la urmă se adaugă smîntînă amestecată cu 20 g (o linguriță) de făină şi se mai lasă să dea într-un clocot.

831. Piure de morcovi

Pentru 6 porții: ***800 g morcovi, 100 g unt, 1/4 l lapte, 1 lingură de făină, sare, zahăr.***

Morcovii se curăță, se spală, se taie în felii subțiri şi se pun la fiert acoperiți cu un capac. După ce au fiert, se trec prin sită. Separat, într-o cratiță, se încălzesc 50 g unt, se presară cu făină şi se stinge (se subțiază) cu lapte, se adaugă restul de unt, piureul de morcovi, zahăr şi sare după gust şi se ține pe foc amestecîndu-se pînă ce piureul se îngroaşă. Se serveşte cu frigănele sau cu pîine prăjită.

De reținut: Morcovii pentru piure se pun la fiert cu puțină apă şi se înăbuşă sub capac. Între timp, se mai adaugă cîte puțină apă ca să nu se ardă, iar la urmă se lasă morcovii să scadă bine de lichid, apoi se trec prin sită în stare fierbinte.

832. Mîncare de morcovi

Pentru 6 porții: ***800 g morcovi, 100 ml ulei, 50 g făină, 30 g zahăr, sare, 1 legătură de pătrunjel verde.***

Morcovii sau carotele se curăță, se spală şi se taie după plac, în felii rotunde sau în cuburi mici. Se călesc pe rînd în uleiul înfierbîntat, se scot în alt vas, iar în uleiul rămas se pune zahărul, făina şi se amestecă pînă începe să se caramelizeze, apoi se stinge cu un pahar de apă şi se amestecă pe foc pînă se dizolvă sosul, după care se răstoarnă peste morcovi. Se potriveşte de sare, se adaugă pătrunjel verde tăiat mărunt şi se mai lasă să fiarbă lent pînă ce morcovii sînt gata. În timpul fierberii, dacă mîncarea a scăzut, se mai adaugă apă clocotită.

833. Mîncare de morcovi cu smîntînă şi turnăței

600 g morcovi, 100 g unt, 200 g smîntînă, sare.

Pentru turnăței: ***100 g făină, 2 ouă, 1 pahar mic de lapte (150 ml).***

Se curăță morcovii, se spală, se taie în felii şi se pun la fiert într-un vas cu apă fierbinte, atît cît să acopere morcovii. Cînd sînt gata se adaugă untul, smîntînă şi turnățeii (v. rețeta 676) fierți separat în apă cu sare şi strecurați. Se potriveşte de sare şi împreună se dau într-un clocot. Se serveşte ca atare.

834. Budincă de morcovi

1 kg morcovi, 60 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr, 2 ouă, 100 g caşcaval, 1 pahar lapte, sare.

Morcovii curățați se spală şi se dau pe răzătoarea mare sau se taie ca tăițeii şi se înăbuşă cu 50 g unt şi puțină apă, amestecînd din cînd în cînd pînă sînt gata. Se iau apoi de pe foc şi se lasă să se răcească.

În acest interval de timp se pune restul de unt într-o cratiță, se încălzeşte, se adaugă făina şi se căleşte 3—4 min, după care se stinge cu lapte şi se amestecă pînă ce se îngroaşă. Se lasă să se răcească, se adaugă morcovii fierți, gălbenuşurile, puțină sare şi la urmă albuşurile bătute bine cu 60 g zahăr. Se amestecă uşor şi puțin ca să nu cadă spuma de albuş. Se unge o tavă cu unt, se presară abundent cu zahăr (cît se prinde de pereții formei) şi se aşază în ea compoziția. Se netezeşte, se presară pe deasupra cu caşcaval ras, se stropeşte cu puțin unt topit şi se introduce tava în cuptorul bine încins. Se coace pînă se rumeneşte. Se serveşte caldă.

10.11. PREPARATE DIN NAPI

Napul este o plantă cu rădăcină cărnoasă, hrănitoare, care seamănă la gust cu anghinarea.

835. Napi cu unt

Pentru 6 porții: ***800 g napi, 100 g unt, sare.***

Napii se curăță, se spală, apoi se țin 20—30 min în apă rece cu puțin oțet sau cu zeamă de lămîie, după care se fierb 8—10 min în apă clocotită şi sare. Se strecoară şi se pun într-un vas cu unt, cu care se înăbuşă 5—6 min.

836. Napi cu smîntînă

800 g napi, 50 g unt, 200 g smîntînă.

Se prepară ca în rețeta anterioară şi la urmă se adaugă smîntînă amestecată cu o linguriță de făină, după care se dă din nou într-un clocot.

837. Napi cu pesmet à la polonez

600 g napi, 3 ouă fierte, 100 g unt, 100 g pesmet, sare.

Napii curățați se fierb 8—10 min în apă cu sare, după care se scurg şi se aşază pe un platou încălzit. Deasupra se rad pe răzătoare ouăle fierte tari şi la urmă se toarnă peste ele pesmetul puțin rumenit în unt.

La fel ca napii se prepară şi guliile.

10.12. PREPARATE DIN BOB

838. Bob bătut

Pentru 6 porții: ***800 g bob, 300 g ceapă, 100 ml ulei, sare.***

Bobul uscat se pune la înmuiat de seara, în apă rece. A doua zi se strecoară şi cu un cuțitaş se îndepărtează colțul negru de la fiecare bob, după care se pune la fiert cu 2 l de apă rece, cu vasul acoperit, la foc mic. Cînd bobul este fiert se strecoară fără să se arunce zeama, iar bobul încă fierbinte se dă prin pasoar sau prin sită. Se amestecă bătînd cu un tel şi adăugînd din cînd în cînd cîte puțină zeamă de la fiertul bobului, sare, ulei

şi eventual usturoi pisat, după gust. La servire se toarnă deasupra uleiul în care a fost prăjită ceapa şi se garniseşte cu ceapă prăjită.

839. Bob tînăr cu unt sau ulei

1 kg bob tînăr, 100 ml ulei sau unt, 150 g ceapă, 1 legătură mărar, 1 legătură de pătrunjel.

Din păstăile tinere se scot boabele de bob, se spală şi se pun la fiert în apă fierbinte cu puţină sare. Cînd boabele sînt fierte, se scot în alt vas cu unt înfierbîntat sau cu ceapă tăiată mărunt şi prăjită în ulei. Se adaugă sare, verdeaţă tăiată mărunt şi se înăbuşă pe foc iute 5—6 min, scuturînd între timp vasul de cîteva ori.

10.13. PREPARATE DIN FASOLE

Fasolea este una dintre legumele cele mai hrănitoare, fiind foarte bogată în substanţe proteice, amidon, glucide şi săruri minerale: fier, calciu şi sulf. 100 g boabe de fasole uscată produc 60—65 calorii.

840. Fasole boabe uscată fiartă

Pentru 6 porţii: ***500-600 g fasole albă uscată, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 cepe, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper, 1 fir cimbru, sare.***

Fasolea se alege şi se pune la înmuiat, de seara, în apă rece. A doua zi se spală în cîteva ape şi se pune la fiert cu apă călduţă. După primul clocot se schimbă apa (sau şi după al doilea), se umple vasul din nou cu altă apă fierbinte şi se fierbe fasolea pînă este aproape gata. Se potriveşte de sare, se adaugă cimbru, foi de dafin, boabe de piper, ceapa, morcovul, pătrunjelul, 2—3 linguri de ulei crud şi se continuă fierberea pînă fasolea este gata, fără însă ca bobul să se sfărîme ci să rămînă întreg şi să nu fie zeamă multă. La urmă se scot toate componentele, iar fasolea se serveşte după plac: cu ceapă prăjită (iahnie) sau cu ulei crud, mărar sau pătrunjel verde tăiate mărunt sau se dă prin sită şi se prepară piure de fasole.

841. Fasole bătută

Aceeaşi cantitate de fasole împreună cu aceleaşi componente se pregătesc la fel ca în reţeta anterioară, cu deosebirea că după ce este bine fiartă, fasolea se trece prin sită. Se adaugă uleiul rămas de la ceapa prăjită, sare şi usturoi după gust. La nevoie se mai subţiază cu zeamă în care a fiert fasolea şi se bate cu un tel pînă devine pufoasă. Se serveşte stropită cu ulei şi presărată cu ceapă prăjită deasupra şi cu murături.

842. Piure de fasole cu bobul mare

Pentru 6 porţii: ***600 g fasole, 1 ceapă, 1 morcov, 1 fir de cimbru, cîteva boabe de piper, 1 frunză de dafin, sare, ulei.***

Fasolea albă cu bobul mare se spală şi se lasă în apă rece, cîteva ore, apoi se spală din nou şi se pune la fiert, iar după ce dă în primul clocot se scurge apa şi se pune din nou la fiert cu apă fierbinte. Pe parcurs se pun legumele, foaia de dafin, cimbrul, boabele de piper, 1—2 linguri de ulei şi

se continuă fierberea pînă ce fasolea este gata. Se scurge zeama, fasolea se trece prin pasoar sau prin sită, iar cojile se aruncă. După gust se adaugă sare, zeamă de usturoi şi ulei sau unt şi se bate pînă devine piureul pufos. Piureul se poate prepara şi din alte soiuri de fasole.

843. Icre de fasole (icre vegetariene)

400 g fasole albă, 100 g măsline, 150 ml ulei, 1 lămîie, 2-3 cepe, sare.

Se fierbe fasolea la fel ca în rețeta precedentă. Cînd este bine fiartă se scurge de zeamă, iar fasolea se trece prin sită sau prin pasoar într-un castron. Se adaugă sare, măsline tocate fin ca o pastă şi se freacă cu o lingură de lemn, punînd puțin cîte puțin ulei, se potriveşte la gust cu zeamă de lămîie şi se adaugă, după gust, ceapa tocată foarte mărunt. Se aşază pe un platou, se garniseşte cu măsline şi cu felii de lămîie sau cu felii de castraveciori murați.

844. Iahnie de fasole uscată

Pentru 6 porții: ***500 g fasole uscată, 300 g ceapă, 50 g bulion, 5-6 ardei graşi, 1/2 căpățînă de usturoi, 150 ml ulei, sare, 2-3 roşii, verdeață (pătrunjel şi mărar verde).***

Fasolea albă se alege şi se pune la înmuiat, de seara. A doua zi se spală şi se pune la fiert cu apă călduță. După primul clocot se scurge apa şi se pune din nou cu apă fierbinte, fierbîndu-se pînă este aproape gata. Pe parcurs se pun 2—3 linguri de ulei şi puțină sare. Între timp, se taie ceapa mărunt şi se pune la prăjit într-o cratiță cu ulei înfierbîntat, amestecîndu-se pînă începe să se îngălbenească. Se pun apoi bulionul de roşii, ardeii graşi tăiați, roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți mici, usturoiul tocat mărunt. Se adaugă fasolea şi zeamă cît trebuie, se introduce cratița în cuptor şi se lasă pînă se rumeneşte mîncarea puțin pe deasupra. Se serveşte caldă sau rece, presărată cu verdeața tăiată mărunt.

845. Fasole verde (păstăi) sote

1 kg fasole verde, 80 g unt sau 100 ml ulei, sare.

Se alege pe cît posibil fasole verde tînără şi fără ațe. (Cea mai bună fasole este cea grasă sau fideluță). Se curăță şi se fierbe în apă multă la care se adaugă puțin bicarbonat pentru păstrarea culorii naturale. Cînd fasolea a fiert, se scurge şi se răceşte în apă rece, după care se înăbuşă într-o cratiță cu unt. Se serveşte fierbinte.

846. Fasole verde cu sos picant

1 kg fasole păstăi, 60 g unt sau ulei, 20 g usturoi, 30 g oțet sau zeamă de lămîie, sare, piper, 1 legătură de mărar verde.

Se fierbe fasolea ca în rețeta anterioară. Se serveşte caldă sau rece, cu usturoi pisat, oțet, piper, sare, mărar tăiat mărunt, unt sau, dacă se serveşte rece, ulei.

847. Fasole verde cu smîntînă

1 kg fasole verde, 1 lingură plină cu unt, 200 g smîntînă, 1 linguriță de făină, sare, 1 legătură de mărar verde.

Se alege pe cît posibil fasole verde tînără şi fără ațe sau dacă are ațe se curăță bine de ele. (Cea mai bună fasole este cea grasă sau fideluță). Se fierbe în apă multă clocotită, cu puțină sare. Cînd a fiert, se scurge fasolea şi se pune într-o cratiță cu unt înfierbîntat, se acoperă cratița cu un capac şi se înăbuşă 5—6 min pe foc viu. Se adaugă apoi smîntînă amestecată cu făină şi se mai lasă să dea în cîteva clocote. La servire se presară cu mărar tăiat mărunt. Se serveşte fierbinte.

848. Fasole verde cu pesmet prăjit

1 kg fasole, 100 g pesmet, 150 g unt, sare.

Fasolea fiartă ca în rețetele anterioare, se scurge de apă. Separat, într-o cratiță, se înfierbîntă untul, se adaugă pesmetul cernut şi se căleşte pe foc amestecînd repede cu o lingură de lemn, pînă ce pesmetul se rumeneşte puțin, după care se adaugă fasolea fiartă şi se amestecă. Se serveşte fierbinte, ca un fel de mîncare.

849. Mîncare de fasole verde

1 kg fasole păstăi, 30 g ceapă, 100 ml ulei, 500 g roşii sau 60 g bulion, cîțiva căței de usturoi, sare, piper pisat, verdeață, mărar.

Fasolea se fierbe la fel cum s-a arătat în rețetele precedente. Între timp, se taie ceapa mărunt şi se pune la prăjit într-o cratiță cu ulei înfierbîntat. Cînd ceapa începe să se rumenească se adaugă usturoi tocat mărunt, roşiile curățate de pieliță şi de semințe şi tăiate în bucăți mici. (În absența roşiilor, se poate folosi bulion de roşii stins cu apă caldă, după trebuință). Se lasă să fiarbă 5—6 min, după care se adaugă fasolea fiartă şi tăiată de 2—3 cm lungime, sare şi piper, după gust, mărar tăiat mărunt şi se amestecă, lăsîndu-se să mai fiarbă cîteva minute pe plită sau în cuptor (Pe plită, se înțelege că vasul cu mîncare se pune pe un ochi de aragaz pe care s-a aşezat un disc de tablă groasă).

850. Fasole verde gratinată

Pentru şase porții: ***1 kg fasole tînără, 3 ouă, 100 g unt, 60 g făină, 100 g caşcaval, 1/4 l lapte, piper, sare.***

Se curăță fasolea, se spală şi se pune la fiert în apă clocotită cu sare. După ce s-a fiert, se scurge de apă, se răceşte cu apă rece şi se lasă la scurs pe strecurătoare. Între timp, se pun 50 g unt într-o cratiță, se adaugă făina şi se căleşte 3—4 min, după care se stinge cu laptele călduț şi se amestecă, fierbîndu-se pînă ce sosul se îngroaşă. Se ia sosul de pe foc şi, după ce s-a răcit, se adaugă în cratiță fasolea fiartă, sare, piper, după gust, ouă bătute ca pentru omletă, o parte din caşcaval ras, se amestecă bine şi se aşază într-o formă sau într-o tavă unsă cu restul de unt. După ce se nivelează, compoziția se presară cu restul de caşcaval ras şi se introduce în cuptor. Se coace pînă se va rumeni frumos suprafața gratenului de fasole.

851. Crochete de fasole verde

1 kg fasole tînără, 100 g unt, 100 g făină, 1/4 l lapte, 2-3 ouă, sare, piper.

Se fierbe fasolea la fel ca în rețeta precedentă. Separat, se pune într-o cratiță unt şi se adaugă făina. Se amestecă pînă începe să se îngălbenească

puțin, se stinge cu laptele şi se amestecă pînă ce sosul se îngroaşă. Se ia sosul de pe foc şi după ce s-a răcit puțin se adaugă 2 ouă, fasolea fiartă, tocată mărunt şi din nou scursă bine, sare şi piper după gust. Se amestecă bine pînă se omogenizează. Se ia din această compoziție cîte puțin şi se modelează crochete în formă de dop de 3—4 cm lungime care se dau prin făină, ou bătut, apoi prin pesmet cernut şi se prăjesc în ulei încins, rumenindu-se pe toate părțile. Se servesc fierbinți.

10.14. PREPARATE DIN CASTANE

852. Castane cu frigănele

1 kg castane comestibile, 50 g unt, 50 g zahăr, 100 ml lapte sau smîntînă, frigănele.

Castanele se crestează în cruciş şi se pun la fiert timp de o oră, apoi se curăță de coaja exterioară şi de cea interioară, se pun într-o cratiță cu puțină apă şi unt şi se înăbuşă sub capac, pînă se înmoaie. Se trec prin sită, se pun din nou pe foc, se bat amestecîndu-se cu telul sau cu o linguriță de lemn, se adaugă laptele fierbinte şi se potriveşte de sare şi eventual de zahăr. Se servesc cu frigănele de franzelă (v. rețeta 396).

853. Castane glasate în sistem vegetarian

1 kg castane comestibile, 120 g zahăr, 100 g marmeladă de fructe, 50 g unt, 30 g coniac.

Castanele se pregătesc ca în rețeta precedentă. După ce se înmoaie, castanele se pun într-un sos pregătit astfel: într-o cratiță se pune zahărul cu puțină apă şi cînd s-a caramelizat se stinge cu 1/2 pahăr de apă şi după ce s-a dizolvat se adaugă marmelada diluată cu puțină apă caldă şi coniacul. Se adaugă apoi untul, se amestecă şi se introduce totul la cuptor pentru cîteva minute. Castanele glasate în sistemul vegetarian sînt mai aspectuoase dacă, după ce se dau prin glazură, se aşază într-o tavă unsă cu unt, şi se introduc în cuptorul cald pentru cîteva minute.

Se servesc cu frigănele (v. rețeta 396).

10.15. PREPARATE DIN CASTRAVEȚI

854. Mîncare de castraveți murați

500-600 g castraveți murați, 100 ml ulei, 60 g făină, 300 g ceapă, 50 g bulion, 2-3 roşii, mărar.

Se curăță castraveții de coajă (cît mai subțire) şi dacă au semințe mari, acestea se înlătură întrucît sînt indigeste. Se taie castraveții în cubulețe, şi se pun la fiert cu apă rece. După ce au dat în clocot, se scurg, se umple din nou vasul cu apă şi se lasă să fiarbă pînă sînt moi. Între timp, ceapa se taie mărunt şi se pune la călit într-o cratiță cu ulei înfierbîntat. Cînd s-a călit se adaugă făina şi se mai căleşte 5—6 min, după care se adaugă bulionul de roşii şi se stinge cu apă caldă. Se adaugă apoi roşiile curățate de pieliță şi de semințe, castraveții scurşi, mărar tăiat mărunt, se amestecă şi se introduce vasul cu mîncare în cuptor pentru 20—30 min. Se serveşte cu cartofi fierți separat.

(Bulionul de roşii poate fi înlocuit cu roşii proaspete, iar făină nu este obligatoriu să se folosească).

855. Mîncare de castraveți cruzi

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, înlocuindu-se castraveții murați cu castraveți proaspeți (dulci) şi potrivindu-se la gust cu sare, piper, oțet sau zeamă de lămîie.

856. Castraveți umpluți vegetarieni

6 sau 12 castraveți, 200 g orez, 150 g ceapă, 100 ml ulei, sare, piper, mărar sau pătrunjel verde, 30 g făină, 30 g bulion, 2-3 linguri de smîntînă, 2 ouă.

Se iau 6 castraveți mari sau 12 mai mici sau dacă sînt lungi de 20 cm se taie în două şi se curăță cît mai subțire de coajă. Se opăresc cu apă clocotită şi cu sare, ca să se înmoaie. Se scobesc de miez cu ajutorul unei lingurițe. (Dacă sînt tăiați în două în curmeziş, atunci se scobesc într-o parte dîndu-le forma de pahar). Se spală şi se lasă la scurs, avînd grijă ca toți castraveții scobiți să aibă pereții întregi. Se presară cu puțină sare şi se lasă cu gura în jos.

Între timp, se curăță ceapa, se spală, se taie mărunt şi se pune la călit într-o cratiță cu ulei înfierbîntat. Se căleşte pînă ce se rumeneşte puțin şi se adaugă orezul ales, spălat şi scurs de apă. Se amestecă cu ceapa şi se stinge cu apă în cantitate dublă față de orez. Se adaugă bulion, sare, piper, verdeață tăiată mărunt, se amestecă pînă dă în fiert, după care se acoperă şi se ține pe foc slab sau în cuptor cu uşa acestuia deschisă, timp de 20—30 min. Se scoate apoi orezul într-un castron ca să se zvînte, se adaugă 2 ouă şi se mai gustă o dată de sare. Cu compoziția obținută se umplu castraveții care se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptor. După 10 min se toarnă în tavă puțină apă fierbinte ca să nu se ardă, iar după ce castraveții s-au rumenit puțin se adaugă smîntînă amestecată cu făina şi subțiată cu lapte sau cu apă caldă şi se mai lasă să fiarbă 5—6 min.

857. Castraveți umpluți cu brînză telemea

6 castraveți, 300 g brînză, 3-4 ouă, 30 g griş, 50 g făină, 100 g unt.

Castraveții se pregătesc la fel ca în rețeta anterioară, dar pentru aceasta se aleg castraveți lungi şi mai groşi. Aceştia se taie pe lungime în două, se curăță de coajă, se scobesc de miez şi se pun într-o cratiță cu capac, se adaugă 50 g de unt, puțină apă şi sare şi se înăbuşă pînă devin moi.

Între timp, se trece brînza prin sită, se adaugă grişul fiert în lapte, făina, restul de unt topit şi unul cîte unul gălbenuşurile, amestecînd după fiecare şi la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă. Cu această compoziție se umplu jumătățile de castraveți, se presară cu caşcaval ras şi se aşază într-o tavă în care se toarnă şi lichidul care a mai rămas în cratița în care au fost înăbuşiți castraveții scobiți. Se introduc în cuptor şi se lasă pînă cînd se rumenesc pe deasupra.

10.16. PREPARATE DIN GULII

858. Gulii sote cu unt

Pentru 6 porții: ***12 gulii mici sau 6 mijlocii, 120 g unt, 30 g zahăr.***

Se curăță guliile, se spală şi se taie în felioare ca de mandarine, într-o cratiță cu capac se pune untul, se adaugă guliile şi puțină apă caldă, se acoperă şi se înăbuşă la foc mic pînă devin moi. Între timp, se scutură cratița, iar dacă lichidul a scăzut se mai adaugă din cînd în cînd cîte puțină apă. Se adaugă sare şi zahăr, după gust. Se servesc ca un fel de mîncare.

859. Gulii cu smîntînă

Se prepară la fel ca şi guliile cu unt, adăugîndu-se şi 100—200 g smîntînă.

860. Gulii pane

Pentru 6 porții: ***6 gulii, 60 g unt, 2-3 ouă, făină, pesmet, ulei pentru prăjit.***

Guliile curățate se taie în felii cu grosimea de circa 1 cm şi se fierb înăbuşit cu puțină apă şi cu unt pînă se înmoaie, apoi se scurg bine, se dau prin făină, prin ou bătut, la urmă prin pesmet şi se prăjesc bine pe ambele părți în ulei înfierbîntat, pînă capătă culoare aurie.

861. Mîncare de gulii

Pentru 6 porții: ***1 kg gulii, 200 g ceapă, 30 g bulion de roşii, sau 500 g roşii, 100 ml ulei, 20 g zahăr, sare.***

Se aleg gulii tinere, se curăță, se taie ca feliile de mandarine şi se prăjesc puțin în ulei încins. Se prăjesc pe rînd, se scot în alt vas, iar în uleiul rămas se prăjeşte ceapa tăiată foarte mărunt pînă se îngălbeneşte, după care se adaugă bulionul de roşii sau roşiile curățate de pieliță şi de semințe. Se stinge cu 1/2 l de apă caldă şi se lasă să dea în cîteva clocote, se adaugă guliile prăjite, sare şi zahăr, după gust, şi se lasă din nou să dea în cîteva clocote, după care se introduce vasul în cuptor pînă sînt gata guliile.

862. Gulii umplute cu orez

Se aleg 12 gulii tinere şi de aceeaşi mărime, se curăță, se scobesc şi se umplu cu o compoziție de orez preparată astfel: 100 g ceapă se taie mărunt şi se căleşte în 100 ml ulei. Cînd ceapa se îngălbeneşte, se adaugă 200 g orez ales, spălat şi scurs. Se prăjeşte orezul 5—6 min, după care se adaugă 30 g bulion de roşii şi se stinge cu 1/2 l apă clocotită. Se potriveşte de sare şi de piper, după gust, se adaugă o legătură de mărar tăiat mărunt, se amestecă şi se lasă pe foc domol să fiarbă acoperit 20—30 min, după care compoziția este bună pentru umplerea guliilor. După ce se umplu, guliile se aşază într-o tavă care se umple cu sos de roşii (v. rețeta 197) sau cu sos de smîntînă (v. rețeta 174) şi se introduce la cuptor sau se lasă să fiarbă pe plită pînă cînd se înmoaie guliile.

10.17. PREPARATE DIN PRAZ

863. Praz înăbuşit

Pentru 6 porții: ***1 kg praz, 75 g unt, 50 g caşcaval, 300 g smîntînă, sare, piper, făină, pesmet, unt pentru uns tava.***

Se curăță prazul, se spală şi se taie în bucăți de 5—6 cm. Se foloseşte numai partea albă. Se opăreşte cu apă clocotită cu sare, apoi se scurge de apă şi se pune la brezat (înăbuşit) într-o cratiță cu unt şi puțină apă, acoperită cu capac. Între timp, se scutură cratița şi dacă este nevoie se mai adaugă apă caldă. Se ține pe foc pînă ce prazul este fiert. Se adaugă sare, piper, smîntînă amestecată cu o lingură de făină, se amestecă totul şi se pune într-o formă sau într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu griş sau cu pesmet. Se nivelează compoziția şi se presară cu caşcaval ras. Se stropeşte cu unt pe deasupra şi se introduce în cuptor unde se lasă pînă se rumeneşte.

864. Praz cu măsline

Pentru 6 porții: ***1 kg praz, 100 g măsline, 300 g ceapă, 100 ml ulei, 30 g bulion de roşii, 50 ml vin, verdeață, oțet, sare.***

Prazul, curățat şi spălat, se taie în bucăți de 5—6 cm şi se opăreşte în apă cu sare. După ce s-a scurs de apă, se căleşte în o parte din ulei. În restul de ulei se căleşte ceapa tăiată mărunt, iar după ce s-a rumenit puțin se adaugă bulionul de roşii şi se stinge cu vin, oțet şi apă după nevoie. Se adaugă măslinele opărite şi scurse de apă, după care se fierbe mîncarea pe plită sau se introduce în cuptorul încins, pentru 10 min, să se rumenească.

Mîncarea se serveşte caldă sau rece, cu felii de lămîie şi presărată cu verdeață deasupra.

865. Plachie de praz

Se pregăteşte la fel ca în rețeta anterioară, măslinele înlocuindu-se cu mai multă ceapă prăjită, iar la urmă se adaugă cîțiva căței de usturoi tocat. Se acoperă mîncarea cu roşii tăiate felii şi se introduce în cuptor să se rumenească.

866. Pilaf de praz

1 kg praz, 200 g orez, 100 g unt, 200 g roşii, sare, piper.

Prazul se curăță, se spală şi numai partea albă se taie în rondele mici care se călesc în jumătate din unt. În restul de unt se căleşte orezul care trebuie numai încins, fără să se prăjească, după care se stinge cu apă clocotită, în cantitate de 3 ori volumul orezului. Se adaugă apoi prazul călit, roşiile curățate de pieliță şi de semințe şi tăiate în bucăți, sare şi piper. Se lasă să dea într-un clocot şi se introduce în cuptor cu uşa cuptorului deschisă, unde se ține pînă ce orezul s-a umflat bine şi a absorbit toată zeama. Se serveşte cu caşcaval ras presărat pe deasupra şi cu sos de roşii (v. rețeta 197).

867. Praz umplut cu orez

Pentru 6 porții: ***12 fire de praz, 200 g orez, 120 ml ulei, sare, piper, 1 legătură de verdeață, sos de roşii.***

Se alege praz gros şi se taie în bucăți de 12 cm care se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scoate miezul, lăsînd numai cîte 2 foi exterioare, rezultînd astfel tubulețe care se umplu cu orezul pregătit astfel: miezul de praz se taie mărunt, se pune la prăjit într-o cratiță cu o parte din ulei şi cînd s-a prăjit puțin se adaugă orezul spălat şi scurs bine de apă. Se căleşte orezul 5—6 min, după care se stinge cu 1/2 l de apă clocotită, se sărează şi se piperează după gust, se amestecă şi se lasă să fiarbă pînă se umflă bine orezul. Cu orezul astfel preparat se umplu tubulețele de praz, se leagă cîte 5—6 împreună, se tăvălesc prin făină cu partea umplută şi pe aceeaşi parte se prăjesc în ulei încins, pînă se formează o crustă, după care se procedează la fel şi cu celălalt capăt. Cînd s-au prăjit pe rînd toate capetele, se dezleagă şi se prăjesc puțin şi lateral (în lungime), numai cît să se coloreze puțin. Se aşază tuburile umplute într-o tavă unsă cu ulei, se toarnă peste ele sos de roşii şi se introduc în cuptorul încins pentru 20 min. Se poate adăuga în sos puțină smîntînă. La servire se presară cu verdeață tăiată mărunt.

868. Plăcintă de praz

Pentru 6 porții: ***600 g praz (5-6 fire), 100 g unt, 300 g brînză, 3-4 ouă, 2-3 linguri de smîntînă groasă, sare, piper, 1 lingură griş sau pesmet.***

Se taie partea albă a prazului, se curăță, se spală, se taie în rondele subțiri şi se pune la călit într-o cratiță cu o parte din unt. Se acoperă cratița şi din cînd în cînd se amestecă pînă ce rondelele încep să se îngălbenească, după care se pun la o parte să se răcească. Între timp, într-un castron se pun gălbenuşurile cu puțină sare, 20—30 g zahăr şi se freacă 5—6 min, se adaugă 2—3 linguri de smîntînă groasă, prazul călit, brînză telemea rasă, sare şi piper, după gust. Se amestecă bine şi la urmă se adaugă în compoziție albuşurile bătute spumă. Se aşază totul într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu griş sau cu pesmet. Se netezeşte compoziția şi se stropeşte cu restul de unt topit, apoi se introduce în cuptor. Se coace pînă se rumeneşte.

869. Plăcintă de praz în foi de plăcintă

Se prepară la fel şi cu aceleaşi componente ca în rețeta precedentă. Tava în care se pune compoziția de praz se unge cu unt şi se căptuşeşte cu foi de plăcintă din comerț sau pregătite în casă (v. rețeta 1429).

Aşezarea foilor. Se ia tava de plăcintă, se unge cu unt, se aşază cîte o foaie pe toată suprafața tăvii (în total 5—6 foi), fiecare foaie ungîndu-se (cu o pană) cu ulei amestecat cu unt topit, înainte de a pune foaia următoare deasupra. Peste ultima foaie (a cincea sau a şasea) se întinde compoziția de praz şi apoi deasupra se aşază din nou foi de plăcintă care se ung. Ultima foaie trebuie să fie întreagă, ca să acopere toată suprafața şi se unge bine cu unt. Se introduce plăcinta în cuptor şi se coace pînă se rumeneşte.

10 18. PREPARATE DIN SPANAC

870. Piure de spanac cu smîntînă

Pentru 6 porții: ***1 kg spanac, 75 g unt, 50 g făină, 1/4 l lapte, sare, 100 g smîntînă, 1 linguriță de zeamă de lămîie.***

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape şi se pune la fiert 8—10 min în apă clocotită cu sare. Se strecoară, se trece prin apă rece şi se lasă în strecurătoare. După ce s-a scurs bine se trece prin sită sau se dă prin maşina de tocat. Se pune o cratiță cu puțin unt pe plită, se adaugă făina, se lasă pînă începe să se coloreze puțin şi se pune spanacul, se amestecă 5—6 min, după care se adaugă laptele fierbinte. Se adaugă sare, zeamă de lămîie, eventual şi piper, smîntînă, se lasă să dea în fiert.

Se serveşte cu ochiuri şi cu frigănele, stropindu-se cu unt proaspăt topit.

871. Piure de spanac cu usturoi

1 kg spanac, 60 ml ulei, 50-g făină, 1/4 l de lapte sau zeamă în care a fiert spanac, sare, piper, usturoi.

Spanacul se fierbe la fel ca în rețeta precedentă, iar după ce a fost trecut prin sită, se pune într-o cratiță în care s-a rumenit în prealabil puțină făină. Se călesc împreună 5—6 min, după care se adaugă laptele sau zeama de spanac. Se adaugă sare, piper, usturoiul pisat şi, după gust, oțet sau zeamă de lămîie, apoi se lasă să dea într-un clocot.

Se serveşte ca garnitură la ochiuri, la cartofi fierți natur, sau cu frigă-nele.

872. Mîncare de spanac

1 kg spanac, 200 g ceapă, 100 ml ulei, 50 g bulion de roşii, 300 g roşii, 30 g usturoi, sare, oțet, piper.

Spanacul se pregăteşte la fel ca în rețeta 870, dar nu se trece prin sită, ci se pune pe un fund (tocător) de lemn şi se taie cu cuțitul (nu prea mărunt). Între timp, se taie ceapa mărunt şi se pune la călit într-o cratiță cu ulei înfierbîntat şi se lasă pînă începe să se coloreze puțin, se adaugă bulion de roşii, usturoi tocat mărunt şi împreună se mai călesc 3—4 min, după care se stinge cu puțin oțet şi cu zeamă în care a fiert spanacul. Se adaugă spanacul tăiat potrivit, roşiile curățate de pieliță şi de semințe, sare, piper şi împreună se lasă să dea în fiert 2—3 min, apoi se serveşte.

873. Spanac gratinat

Pentru 6 porții: ***1,5 kg spanac tînăr, 600 g foi de clătite, 100 g unt, 150 g smîntînă, 60 g făină, 60 g caşcaval ras, 1 ou, sare.***

Spanacul se curăță şi se prepară la fel ca în rețeta 870, iar foile de clătite ca în rețeta 338. Într-o cratiță se încălzeşte jumătate din unt, se adaugă făina şi se căleşte 3—4 min, după care se adaugă spanacul, smîntîna (100 g), sare, şi se amestecă pe foc pînă dă în fiert, apoi se ia de pe foc.

Din clătitele preparate dinainte se opresc numai 2—3, restul se taie potrivit şi se amestecă cu spanacul. Se unge apoi o formă cu unt, se pune în

ea o foaie de clătită, peste care se aşază compoziţia de spanac preparată aşa cum s-a arătat mai înainte, se nivelează, se acoperă cu o foaie din clătitele oprite şi deasupra se toarnă restul de smîntînă bătută cu ou. Se presară cu caşcaval ras şi se introduce în cuptor, lăsînd să se coacă pînă se rumeneşte.

874. Omletă cu spanac

Vezi reţeta 273, „Omletă cu piure de spanac".

875. Pilaf de spanac

1 kg spanac, 100 g ceapă, 250-300 g orez, 100 g unt sau ulei, 60 g unt, sare, piper.

Spanacul se curăţă, se spală în mai multe ape şi se pune la fiert, 5—6 min, în apă clocotită cu sare. Se strecoară, se trece prin apă rece şi se lasă în strecurătoare să se scurgă. Separat, într-o cratiţă cu ulei, se căleşte ceapa tăiată mărunt şi cînd aceasta s-a rumenit se adaugă orezul spălat şi bine scurs, călindu-se împreună 5—10 min, după care se stinge cu zeamă de la fiertul spanacului sau cu apă fiartă, socotindu-se la o parte orez 3 părţi lichid. Se adaugă apoi spanacul tocat, sare, piper, se amestecă totul uşor şi se introduce în cuptor la foc mic, pe o cărămidă şi cu uşa cuptorului deschisă. Pilaful este gata în 20—25 min. Se serveşte cu unt cald deasupra sau cu caşcaval ras.

La servire, pilaful va avea un aspect mai frumos, dacă se pune într-o ceaşcă mai mare cu gura mai largă şi unsă bine cu unt topit, se presează, după care se răstoarnă pe un platou încălzit sau pe farfuria în care se serveşte la masă.

10.19. PREPARATE DIN VARZĂ

876. Varză murată călită

1 kg varză murată, 60 ml ulei, cîteva boabe de piper.

Dacă varza murată este prea acră, se pune la dezacrit în apă rece, cîteva ore, după care se spală, se stoarce bine, se taie cît se poate de subţire şi se stoarce iar bine, cu mîna, apoi se pune într-o cratiţă sau în tavă, cu ulei încins. Se adaugă piper boabe şi se căleşte pe plită sau în cuptor, amestecîndu-se din cînd în cînd, pînă se înmoaie şi se rumeneşte. La urmă, pentru a se colora puţin, se poate adăuga bulion de roşii sau pastă de ardei graşi, cîteva roşii curăţate de pieliţă şi de seminţe sau o linguriţă de boia roşie.

877. Varză dulce călită cu smîntînă

1-2 verze dulci, 60 ml ulei, 100 g smîntînă.

Varza dulce se taie, se freacă cu sare şi se lasă 10—15 min, dupa care se stoarce şi se pune la călit cu ulei încins. Se amestecă din cînd în cînd şi cînd este gata se adaugă smîntînă.

878. Varză cu tăiţei

1-2 kg varză dulce sau murată, 300 g tăiţei tăiaţi mai gros, sare, piper, 15 g unt.

Se prepară la fel ca varza călită, iar cînd este gata se adaugă tăițeii fierți, se amestecă, se potriveşte de sare şi se piper pisat, după care se poate introduce în cuptor pentru 10—15 min.

879. Sarmale de varză dulce cu orez şi stafide

1-2 căpățîni de varză dulce, 250 g orez, 100 g stafide, 200 ml ulei, 100 g ceapă, 2 legături de mărar, smîntînă, sare.

Se curăță varza, se opăreşte, se detaşează foile îndepărîndu-se nervurile principale. Între timp, se prepară orezul astfel: se taie ceapa mărunt şi se prăjeşte în jumătate din cantitatea de ulei. Cînd se îngălbeneşte se adaugă orezul ales, spălat şi scurs de apă. Se lasă să se prăjească puțin, se stinge cu jumătate din cantitatea de bulion de roşii şi cu apă clocotită în cantitate de două ori mai mare decît orezul; se amestecă, se adaugă piper, sare şi se lasă la fiert sau se introduce în cuptor, unde se înăbuşă 20—25 min. Separat, se căleşte în ulei restul de ceapă, se adaugă restul de bulion de roşii şi se stinge cu 1/2 l de apă. Se adaugă restul de varză rămasă de la alesul foilor, tăiată cît mai subțire, se lasă să dea în 2—3 clocote, după care o parte din ea se aşază în cratița în care urmează să se aşeze sarmalele. Orezul, după ce este gata, se scoate din cuptor, se adaugă stafidele alese şi opărite, mărarul tăiat mărunt, piper pisat şi sare, după gust. Se amestecă şi se fac apoi sarmalele, înfăşurînd cîte puțină compoziție de orez în foile de varză alese dinainte. Sarmalele se aşază în cratița pregătită aşa cum s-a arătat înainte (cu varză tocată la fund), peste ele se pune restul de varză (peste sarmale se poate pune şi un rînd de roşii tăiate felii), se toarnă puțină apă (astfel ca la fiert, cînd sarmalele se umflă, să nu dea zeama afară) şi se pun la foc. După ce au dat în fiert, se introduce cratița în cuptor, unde se lasă să fiarbă la foc slab, pînă ce varza este gata. Între timp, dacă zeama scade prea mult, se mai poate adăuga apă sau zeamă de varză. Se servesc cu smîntînă.

880. Varză creață pane

1,5 kg varză creață, 100 g pesmet, 2-3 ouă, 100 g făină, sare, piper, ulei pentru prăjit.

Se curăță varza, se pune într-un vas, se presară cu sare şi se toarnă apă clocotită, se acoperă şi se fierbe 10—20 min. Se scurge şi se presează varza să iasă toată apa, se taie în felii de 40—50 g, se presară cu sare şi piper, se strînge ca să capete forma de pîrjoale, acestea se dau prin făină, ou şi pesmet şi se prăjesc în grăsime înfierbîntată. Se țin la prăjit pe foc mic, mai mult timp, să se pătrundă bine. După ce s-au prăjit pe ambele părți se țin acoperite la gura cuptorului 10 min.

881. Varză clujeană vegetariană

2 kg varză acră sau dulce, 300 g orez, 200 ml ulei, 200 g ceapă, 50 g bulion de roşii, 200-300 g smîntînă, piper, sare.

Dacă se foloseşte varză acră, se ține mai întîi în apă rece 2—3 ore pentru dezacrit, apoi se taie foarte subțire. Dacă se prepară din varză dulce, aceasta se taie foarte subțire şi se lasă 10—20 min cu sare, după care se stoarce de zeamă, se pune într-o cratiță cu uleiul înfierbîntat şi se căleşte pe foc tare, timp de 5—6 min, amestecîndu-se pînă se înmoaie. Se împarte varza călită în trei: o parte se lasă la fundul cratiței, se netezeşte bine, se

pune deasupra un strat de orez (care a fost pregătit astfel: se toacă ceapa mărunt, se prăjeşte cu o parte din uleiul prevăzut, se adauga orezul, bulionul de roşii, se stinge cu 400 ml apă clocotită, se potriveşte de sare şi de piper şi se amestecă pînă dă în fiert, după care se acoperă cu capac şi se lasă pe foc domol 10 min, apoi se foloseşte), apoi din nou un strat de varză şi unul de orez, ultimul strat trebuind să fie de varză. Peste acesta din urmă se toarnă smîntînă, se introduce în cuptorul încins şi se ține 1 oră.

882. Varză acră cu măsline

1 kg varză acră, 200-300 g măsline, 100 ml ulei, 100 g ceapă, piper sau boia de ardei.

Se desărează varza dacă este prea sărată sau se dezacreşte dacă este prea acră, lăsîndu-se în apă rece 2—3 ore, după care se scurge şi se taie cît mai subțire. Între timp, se pun şi măslinele la desărat în apă caldă. Separat, într-o cratiță cu ulei, se pune la călit ceapa tăiată mărunt, se rumeneşte puțin, se adaugă boia şi se stinge cu 1—2 pahare de apă. Se adaugă varza tăiată, măslinele, se acoperă cratița cu un capac şi se lasă să fiarbă domol pînă ce varza este gata. La urmă, se introduce cratița descoperită în cuptorul încins şi se lasă pînă scade zeama potrivit. Se serveşte rece sau caldă, cu măsline pe deasupra.

883. Mîncare de varză murată

1 kg varză, 100 ml ulei, 100 g ceapă, 500 g roşii, 5-6 ardei graşi.

Ceapa se taie mărunt şi se pune la călit în ulei; cînd s-a călit puțin se adaugă ardeii graşi tăiați felii, varza tăiată mărunt, 1—2 pahare de apă, se acoperă cratița şi se fierbe 1 oră. Apoi se descoperă cratița, se pun pe deasupra roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți şi se introduce mîncarea în cuptor, unde se mai ține 20—30 min, după care se poate servi

884. Vărzări moldoveneşti

Pentru aluat: ***1 kg făină, 3-4 ouă, 1 ceaşcă (circa 300 ml) de lapte, 50 ml ulei sau unt, sare, zahăr, 50 g drojdie.***

Pentru umplutură: ***1 kg varză murată, 100 ml ulei, piper.***

Făina se cerne într-un lighean, apoi se face în ea o gropiță, la mijloc, în care se pune drojdia înmuiată cu puțin lapte călduț, amestecînd pînă se face ca o smîntînă, după care se acoperă cu un prosop încălzit şi se ține la loc călduț, pînă începe drojdia să spumeze şi să se ridice. Se adaugă apoi ouăle bătute cu puțină sare, margarina sau untul, zahărul şi se amestecă adăugind în acest timp restul de lapte călduț, cît înghite făina. Se obține astfel o cocă ca pentru cozonac. (În loc de lapte se poate întrebuința apă călduță.) Se frămîntă pînă ce aluatul se desprinde de pe mîini şi de pe vas, după care se pune la loc călduț să crească. Cînd aluatul s-a înălțat de două ori față de înălțimea-inițială, se împarte în două şi din fiecare parte se întinde cîte o foaie. Se taie pătrate cu latura de 15—16 cm şi pe mijlocul acestora se împarte umplutura de varză pregătită ca în rețeta 886. Fiecare colț al pătratului de aluat se adună spre mijloc în formă de plic, strîngîndu-se marginile cu degetele, ca să se lipească aluatul şi să nu iasă varza. Se ung vărzările cu ou bătut, se aşază pe o tavă unsă şi se lasă la un loc călduț (fără să se încălzească tava sub ele), pentru 10—15 min, să crească.

Se coc apoi în cuptor pînă se rumenesc frumos. Se consumă ca gustări calde sau reci, la vin etc.

885. Pilaf de varză dulce

1,5 kg varză dulce (de preferat varză creață), 250-300 g orez, 100 g unt sau untură, 2-3 ardei graşi, cîteva roşii, 1 ceapă mare, sare, piper.

Varza se taie subțire, se freacă cu puțină sare şi se lasă la o parte. Ceapa se taie mărunt şi se pune la călit în untură 5—6 min, după care se adaugă varza stoarsă bine şi se călesc împreună circa 10 min, apoi se adaugă ardeii graşi tăiați mărunt, se stinge cu 1 l de supă de oase sau cu apă caldă şi se lasă să dea în fiert. După aceea se adaugă orezul spălat, se amestecă, se potriveşte de sare, piper pisat, deasupra se pun roşiile tăiate în felii, se acoperă cu un capac şi se înăbuşă pe foc foarte domol pînă se umflă orezul, sau se introduce pilaful în cuptor pentru 10—20 min.

886. Varză dulce sau varză murată pentru umplutură

1,5 kg varză dulce sau 1 kg varză (1 căpățînă) murată, 100 g untură, 200 g ceapă, 1 g piper pisat, sare, după gust.

Dacă se foloseşte varza murată aceasta se spală în apă călduță, se taie căpățîna în patru şi se pune la fiert pînă este gata. Dacă se foloseşte varză dulce, căpățînile se opăresc în apă clocotită cu puțină sare. Se taie apoi nervurile groase de pe dosul fiecărei frunze, se storc frunzele bine şi se taie cît se poate de subțire. Între timp, se taie ceapa foarte mărunt şi se pune la călit cu untură sau cu ulei, se adaugă varza tăiată şi stoarsă bine din nou şi împreună se călesc pînă se vor prăji puțin. La urmă se adaugă, după gust, sare şi piper pisat. Se foloseşte ca umplutură la diverse preparate.

10.20. PREPARATE DIN VINETE

887. Vinete pane

Pentru 6 porții: ***0,600-1,00 kg vinete, 100 g pesmet, 2-3 ouă, făină, ulei pentru prăjit, sare.***

Vinetele pentru pane nu se curăță complet. Se taie vinetele de-a lungul în felii groase de 1 cm, se presară cu sare şi se lasă 20—30 min să se scurgă de zeama amăruie, presîndu-se la urmă uşor cu mîna fiecare felie, ca să se scurgă zeama mai bine din ele. Se trec bucățile prin făină, ou bătut şi pesmet cernut şi se prăjesc pe ambele părți în ulei înfierbîntat.

888. Vinete simple pane

1-2 kg vinete, 100 g făină, ulei pentru prăjit.

Vinetele se pregătesc la fel ca în rețeta anterioară, cu deosebirea că, înainte de a fi prăjite, feliile de vinete se trec numai prin făină şi apoi se pun pe rînd la prăjit în ulei bine înfierbîntat, prăjindu-se pe ambele părți.

889. Vinete dublu pane

1 kg vinete, 100 g unt, 100 g caşcaval, 2-3 ouă, făină, pesmet şi ulei pentru prăjit.

Se curăţă vinetele, din loc în loc, de coajă, apoi se taie de-a lungul în felii groase de circa 1 cm, se presară cu sare şi se lasă 20—30 min să se scurgă zeama amăruie. După ce se scurg, se presează feliile uşor în mînă una cîte una, ca să se scurgă şi restul de zeamă din ele, se trec prin făină (numai prin făină) şi se pun la prăjit pe rînd. Feliile prăjite se pun răsfirate pe un platou plat şi după ce s-au răcit se trec prin caşcaval ras, ouă bătute, apoi prin pesmet şi se prăjesc din nou pe rînd pe ambele părţi, în ulei înfierbîntat.

890. Vinete gratinate

5-6 vinete, 300 g brînză, 50 g caşcaval, 2-3 ouă, 100 g făină, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare, pesmet, ulei pentru prăjit.

Vinetele se taie în felii lungi, se sărează, se trec prin făină şi se prăjesc în ulei. Se unge o tavă, se presară cu pesmet şi se aşază alternativ un strat de vinete, un strat de brînză, ultimul rînd trebuind să fie de vinete. Apoi, din gălbenuşurile amestecate cu 1—2 linguri făină, smîntînă şi albuşurile bătute spumă, se prepară un sos care se toarnă peste vinete, se presară cu caşcaval ras şi se introduce tava în cuptor la foc potrivit, pînă se gratinează vinetele deasupra.

891. Vinete cu roşii la cuptor

6 vinete, 1 kg de roşii, 100 g caşcaval, 150 ml ulei, 50 g făină.

Se taie vinetele în felii lungi, se opăresc în apă cu sare, se şterg, se dau prin făină şi se prăjesc pe rînd. Cînd sînt gata, se aşază într-o tavă unsă şi presărată cu pesmet, iar peste ele se aşază felii de roşii cărnoase, fără coajă, se presară cu pesmet şi cu caşcaval ras, se stropesc cu unt topit şi se introduc în cuptor să se gratineze.

892. Chiftele de vinete

1 kg vinete, 150 g ceapă, 100 g franzelă, 2 ouă, 200 ml ulei, 100 g făină, sare, piper.

Vinetele, tăiate felii, se dau prin făină şi se prăjesc pe ambele părţi, fără să se ardă. Cînd s-au răcit se toacă, se adaugă ceapă tăiată mărunt, călită şi bine scursă de grăsime, ouăle, piper, franzela înmuiată în apă. Se amestecă totul bine şi din compoziţia rezultată se fac chifteluţe mici care se dau prin făină şi se prăjesc în ulei înfierbîntat, pe ambele părţi, pînă ce se rumenesc puţin.

893. Tocană de vinete

5-6 vinete (depinde de mărime), 300 g ceapă, 500 g roşii, 100 ml ulei, 1 căpăţînă de usturoi, piper, sare.

Vinetele se taie (cu un cuţit inoxidabil) în bucăţi şi se opăresc în apă cu sare, apoi se scurg şi se prăjesc, pe rînd, în ulei, după care în acelaşi ulei se prăjeşte ceapa tăiată mărunt. Cînd ceapa s-a rumenit, se adaugă usturoiul tocat, vinetele, roşiile curăţate de pieliţă, apă caldă, piper, sare, se lasă să dea într-un clocot, după care se introduce cratiţa în cuptor şi se ţine pînă ce scade mîncarea şi se rumeneşte pe deasupra.



11. PREPARATE DIN OREZ, GRÎU, ARPACAŞ, HRIŞCĂ, GRIŞ

11.1. PREPARATE DIN OREZ

Orezul se alege bob cu bob, apoi se spală în 2-3 ape şi se lasă în strecurătoare să se scurgă bine de apă. Se pune la fiert în apă cu puțină sare care este aproape să dea în clocot. Se amestecă la început de cîteva ori pe foc tare, pînă dă în fiert, apoi se slăbeşte focul, sau se trage vasul cu orez la temperatură potrivită, se acoperă cu un capac şi nu se mai amestecă; altfel se zdrobeşte bobul şi în loc de orez fiert rezultă o pastă de orez.

Orezul pentru fiert, fie cu lapte fie cu apă, se socoteşte cam 100 g la 500—600 ml lichid, iar pentru pilaf, budincă, diferite umpluturi de orez, sau pentru orice mîncare se socoteşte 100 g la 250—300 ml apă sau alt lichid (supă de legume, de oase etc.).

Prăjirea orezului. Orezul se toarnă într-o cratiță cu grăsime înfierbîntată şi se căleşte amestecînd cu o lingură de lemn 3—4 min, după care se stinge fie cu vreo supă, fie cu apă, dar cu măsură — socotind la o ceaşcă de orez 3 ceşti de lichid clocotit. Apoi se potriveşte de sare şi se dă roată, cu o lingură de lemn, de două-trei ori, pe fundul cratiței. După ce orezul a dat în fiert, se trage vasul pe foc domol, se acoperă cu un capac şi se lasă să se înăbuşe 20—30 min.

Atît adăugarea de lichid în plus sau în minus, cît şi prelungirea fierberii sau înăbuşirii sînt în dauna calității orezului.

894. Orez cu lapte

200-300 g orez, 1 1/4 l lapte, 150-200 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat, scorțişoară, coajă de lămîie, sare.

Orezul se alege, se spală şi se pune la fiert în apă. Cînd este pe jumătate fiert, se scurge de apă dacă are în plus şi se adaugă laptele fiert cu puțină sare, zahărul, zaharul vanilat şi coajă de lămîie. Se mai amestecă de cîteva ori pînă dă în fiert şi se ține acoperit pe marginea plitei 10—15 min.

Se serveşte cu scorțişoară pisată, presărată pe deasupra sau cu dulceață.

895. Orez cu lapte şi ciocolată

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, folosind aceleaşi componente şi cantități. Cînd orezul este fiert se aranjează pe un platou rotund şi se presară deasupra cu ciocolată rasă pe răzătoarea cu găuri mari.

896. Orez cu pere şi frişca

200 g orez, 1 l lapte, 300 g frişca, 50 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat, 6 jumătăți de pere însiropate, 400 g zahăr pentru sirop.

Întîi se însiropează perele astfel: se curăță perele, se taie în două, scoțîndu-se porțiunea cu sîmburi şi se fierb în apă pînă se înmoaie puțin. Se scurg de apă şi se toarnă deasupra apă rece, lăsîndu-le 10-20 min, după care se scurg din nou bine de apă şi se pun într-o cratiță. Se toarnă peste ele un sirop bine legat, preparat din 400 g zahăr şi 1 pahar de apă şi se lasă să fiarbă circa 5—6 min, după care se scot şi se lasă să se răcească.

Orezul se alege, se spală, se fierbe în apă 5—6 min, se scurge de apă, după care se pune în lapte fierbinte. Se adaugă zahărul vanilat, siropul rămas de la pere şi se amestecă ținîndu-se pe foc pînă dă în fiert. Apoi se trage vasul pe foc domol, se lasă să mai fiarbă pînă se îngroaşă puțin, după care se dă deoparte şi se lasă să se răcească. După ce s-a răcit, orezul se aşază pe un platou rotund, se garniseşte cu perele însiropate, aşezate în picioare împrejurul orezului, iar deasupra se şprițuieşte cu frişca bătută cu 50 g zahăr.

897. Orez cu mere

200 g orez, 200 g zahăr, 1 kg mere, coajă de lămîie, scorțişoară, 1 plic zahăr vanilat, sare.

Se pun la fiert 1 1/4 l apă cu zahăr, coajă de lămîie şi cîteva coji de scorțişoară. Cînd apa a dat în fiert, se adaugă mere curățate de coajă, tăiate felii şi după primul clocot se adaugă orezul ales şi bine spălat. Se amestecă de cîteva ori pentru ca să se încorporeze merele în orez, se adaugă zahărul vanilat, se acoperă şi se ține pe foc mai domol pînă se fierbe orezul. Se serveşte ca desert, cald sau rece. Se poate servi şi cu sirop de fructe sau de la dulceață.

898. Orez cu frişcă imitată (desert delicios)

200 g orez, 1 l lapte, 300 g zahăr, 100 g unt, 2 ouă, 300 g fragi, căpşune sau zmeură, 1/4 lămîie.

Orezul se fierbe la fel ca în rețeta 896. Cînd este aproape fiert se adaugă 150 g zahăr şi se lasă să mai fiarbă pînă scade potrivit. Se dă apoi la o parte, se adaugă treptat cîte o bucățică de unt, se amestecă şi la urmă se mai adaugă 2 gălbenuşuri. După ce s-a răcit se pune în mici castronaşe sau compotiere şi se garniseşte cu frişcă sau cu imitație de frişcă (albuşuri bătute spumă cu fructe) care se prepară astfel: se toarnă albuşurile într-un castron bine uscat şi răcit, se bat cu telul pînă spumează, se adaugă o lingură de zeamă de lămîie şi se bat în continuare adăugînd cîte puțin zahăr, iar la urmă se adaugă jumătate din fragi (cele mai coapte) trecute prin sită. Se garniseşte orezul pe deasupra cu compoziția de albuş, iar peste aceasta se aşază restul de fragi sau de fructe pe care le avem la îndemînă. Pînă la servire orezul se ține la rece şi trebuie consumat în cîteva ore, altfel albuşurile se lasă.

899. Orez cu caise

300 g orez, 100 g unt, 1 kg caise coapte, 200 g zahăr, 1 l lapte, 3 gălbenuşuri, 200 g zahăr pudră, 1 plic zahăr vanilat, sare.

Orezul ales se spală în 2—3 ape şi se pune la fiert în 2 l apă. După ce fierbe 5 min se strecoară, se clăteşte cu apă ca să se îndepărteze amidonul şi se pune într-un vas cu laptele fierbinte. Se adaugă puțină sare, zahărul vanilat, se acoperă şi se lasă pe foc foarte moale să fiarbă lent 10—15 min.

Între timp, se spală caisele, se şterg cu un prosop, se taie în două, se scot sîmburii şi se aşază pe rînd într-o cratiță. Separat se prepară un sirop astfel: se pun pe foc într-un vas 200 g zahăr şi 1/2 l apă, amestecînd pînă dă în fiert, apoi se răstoarnă peste caise şi se lasă să fiarbă împreună pe foc moale 10—15 min, după care se lasă să se răcească.

Revenind la orez, într-un castron se pun gălbenuşurile cu zahărul pudră şi se freacă 5—6 min, se adaugă unt moale şi, pe rînd, cîte puțin din orezul fiert. Se amestecă bine după care se aşază într-o formă rotundă sau într-o cratiță udată cu apă sau unsă cu unt, punîndu-se alternativ un strat de orez şi unul de caise (din care cele mai frumoase se opresc pentru ornat), astfel ca ultimul rînd să fie de orez. Se nivelează compoziția apăsînd uşor şi se duce la rece sau se pune în frigider pentru 2—3 ore.

La servire se răstoarnă pe platou rotund şi se garniseşte pe deasupra cu restul de caise oprite şi cu sirop dacă a mai rămas.

900. Orez cu struguri tămîioşi (mîncare)

1,2 kg struguri tămîioşi, 300 g orez, 150 g unt, 50 g făină, 100 ml lichior de vişine, 50 ml coniac.

Strugurii se spală, se aleg boabele, se pun într-o tavă smălțuită şi unsă cu unt şi se introduc în cuptorul bine încins. Se țin 10 min, după care se adaugă sosul pregătit astfel: se pun 50 g unt cu făina într-o cratiță pe foc şi se amestecă pînă se încing, apoi se stinge cu 300 ml apă şi se amestecă din nou pînă dă în clocot, după care se răstoarnă peste struguri. Se adaugă lichiorul de vişine şi coniacul şi se mai dă într-un clocot. Se serveste ca garnitură la pilaf de orez. Pilaful se prepară la fel ca în rețeta 901.

901. Orez cu portocale (mîncare)

200-250 g orez, 600 g portocale, 100 ml vin, 50 ml coniac, 150 g unt, sare.

Se curăță portocalele de coajă, iar cojile se taie subțire ca tăițeii şi se pun la fiert cu apă. După 2—3 clocote se scurg de prima apă care este amară, se pun din nou cu apă şi se lasă să fiarbă pînă ce devin moi. Miezul de portocale se desface în felii, se aşază într-o tavă smălțuită şi unsă cu unt care se introduce în cuptorul bine încins. Se țin 10 min, după care se sting cu vin, se adaugă cojile de portocală fierte, bine scurse, zahărul caramelizat stins şi coniacul. Se acoperă şi se mai dau într-un fiert.

Între timp, se prepară pilaful de orez astfel: se alege orezul, se spală, se scurge bine de apă şi se pune cu 100 g de unt la prăjit. Cînd orezul s-a încins (fără să fie prăjit) se stinge cu apă clocotită (de trei ori cantitatea de orez). După ce orezul s-a stins şi a dat în fiert, se introduce în cuptor sau se ține pe marginea plitei 20—30 min, acoperit cu un capac. Pilaful se serveşte în ceşti sau castronaşe unse cu unt care apoi se răstoarnă pe un platou. Se garniseşte cu portocale împrejur, iar sosul de la ele se toarnă peste orez. Se serveşte cald.

902. Orez cu stafide, desert

300 g orez, 100 g unt, 250 g stafide, 300 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat, sare, 1 l lapte, coajă de lămîie.

Orezul ales se spală în cîteva ape şi se pune la fiert în 2 l de apă. După ce fierbe 5 min se strecoară, se clăteşte cu apă ca să se îndepărteze amidonul, apoi se toarnă într-un vas cu laptele fierbinte. Se adaugă puțină sare, zahărul vanilat, zahărul, stafidele curățate de codițe, apoi opărite şi spălate bine, coaja de lămîie sau de portocală rasă.

Vasul cu orez se acoperă şi se lasă pe foc domol, fierbîndu-se lent încă 15—20 min, după care se ia vasul de pe foc. După gust, se poate adăuga unt. Se serveşte cald cu sos de vin (v. rețeta Chaudeau) sau rece cu frişcă bătută.

903. Mucilagiu de orez (decoct de orez)

30-40 g orez, 1 l apă, 3 g sare, eventual zeamă de lămîie.

Orezul curățat, bine spălat, se pune să fiarbă lent în apă rece pînă se terciuieşte bobul complet. Se recomandă în cazuri de diaree.

904. Orez cu prune uscate

Pentru 6 porții: ***600 g prune uscate, 300 g orez, 100-150 g zahăr. 100 ml ulei, coajă de lămîie, sare.***

Prunele uscate se pun la înmuiat în apă călduță timp de 1—2 ore, dupa care se spală în mai multe ape reci, apoi se pun la fiert într-o cratiță largă cu 2 l de apă. Între timp, se spală orezul în 2—3 ape şi cînd prunele sînt pe jumătate fierte se adaugă orezul, puțină sare, o coajă de lămîie, 2—3 coji de scorțişoară şi uleiul. Se lasă să dea în clocot, după care se adaugă, dupa gust, zahăr natural, ori zahăr caramelizat stins cu zeamă de prune. Se amestecă roată pe fundul vasului cu o lingură de lemn, ca să se amestece orezul cu prunele, se acoperă cratița cu capac şi se fierbe în continuare pe foc foarte domol, orezul şi prunele fiind gata în 30—40 min. Se serveşte rece.

905. Orez cu roşii à la portughez

300 g orez, 1 kg roşii, 150 g unt, 100 g caşcaval, piper, sare.

Orezul ales, bine spălat, se toarnă într-o cratiță cu 100 g unt topit şi se amestecă pînă se încinge, dupa care se stinge cu 1 1/4 l de apă clocotită şi puțină sare. Se acoperă şi se lasă să se înăbuşe 20—30 min pe foc domol sau în cuptor mai slab încălzit. Între timp, roşiile se spală, se crestează, se opăresc în apă clocotită, ca să se poată curăța de pieliță, apoi se curăță de semințe, se taie în bucăți, se scurg, se pun într-o tigaie cu restul de unt încins, se călesc pe foc iute 5—6 min şi se adaugă sare, praf de cimbru, usturoi tocat foarte mărunt şi piper pisat. Se mai poate adăuga 1/2 pahar de vin roşu şi se lasă să dea într-un clocot, după care se serveste ca garnitură, peste care se presară caşcaval ras.

11.2. PREPARATE DIN GRÎU, ARPACAŞ, HRIŞCĂ, GRIŞ

906. Grîu cu nuci (colivă)

1 kg grîu pisat, 200 g nuci, 300 g zahăr, 1 lingură de rom, 1 plic zahăr vanilat, 100 g zahăr pudră, pesmet de biscuiţi sau de franzelă, coajă de lămîie rasă.

Se alege grîul şi se pune la uscat pe o tavă întinsă, se usucă lent în cuptorul foarte slab încălzit, se amestecă din cînd în cînd pînă ne dăm seama că este destul de uscat, apoi se ia cîte un pumn se stropeşte cu puţină apă, se pune într-o piuliţă şi se pisează uşor cu pisălogul ca să-i scoatem hoaspele. După ce se pisează tot grîul, se mai freacă bine între palme, ca să se desfacă pieliţa de bob, după care se spală în cîteva ape, pînă rămîne ultima apă limpede. Se pune la fiert într-un vas cu apă cît să-l acopere cu circa 2—3 cm şi se fierbe la foc domol, punîndu-se sub vas o tablă groasă. În caz că scade apa, se mai adaugă apă fierbinte. Bobul grîului trebuie să fie bine fiert şi scăzut (fără zeamă), după care se lasă să se răcească. Se adaugă apoi zahărul pisat, nuci pisate în piuliţă, puţină coajă de lămîie rasă, rom, zahărul vanilat şi eventual, dacă i se dă formă de colivă, se mai adaugă pesmet alb de franzelă sau de biscuiţi.

Se amestecă totul, se aşază pe un platou, se netezeşte frumos, după forma platoului, se tapetează cu pesmet sau cu nuci şi se presară cu zahăr pudră, atît pe deasupra cît şi pe margini şi, după gust, se poate decora cu jumătăţi de nucă sau cu bomboane (drajeuri).

907. Arpacaş cu nuci

1 kg arpacaş, 150 g miez de nucă, 200 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat, coajă de lămîie rasă, sare.

Se spală arpacaşul de cîteva ori, pînă ce rămîne apa limpede şi se pune la fiert pe foc puternic cu apă rece, într-un vas acoperit. Se lasă pînă dă în fiert, apoi se slăbeşte focul şi dedesubtul vasului se pune o tablă groasă, ca să nu se ardă (lipească) la fund. Se fierbe cît mai domol şi din cînd în cînd se amestecă cu o lopăţică. Pe măsură ce scade apa, se adaugă cîte puţină apă fierbinte, fierbîndu-se pînă se înmoaie bobul.

În continuare se pregăteşte la fel ca în reţeta precedentă.

908. Hrişcă cu unt sau cu lapte

400 g hrişcă, 50 g unt, sare, 50 ml ulei.

Hrişca nu se spală ci se cerne de praf şi se curăţă de cea nedecorticată şi de corpuri străine. După aceea se pune la prăjit într-o tigaie cît mai largă cu 50 ml ulei, se amestecă fără întrerupere şi cu grijă să nu se pîrlească şi nici măcar să se coloreze în roşu, căci capătă gust de ars. Prăjirea se face pe foc iute, 8—10 min, după care se spală şi se pune într-o oală cu apă clocotită, să depăşească hrişcă cu 2—3 cm. Se adaugă puţină sare, unt, se acoperă cu capacul fixat ermetic şi se pune să fiarbă lent 2 1/2 ore, aşezîndu-se oala pe o tablă groasă.

Seminţele de hrişcă bine fierte se despart una de alta. Se serveşte fierbinte, cu unt sau cu lapte, sau cu sos de roşii.

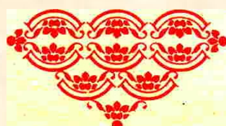
909. Griş cu lapte

1 l lapte, 100 g griş, 200 g zahăr, sare, 100 g zahăr pentru caramelizat.

Se fierbe laptele cu zahărul şi cînd clocoteşte se toarnă grişul în formă de ploaie. Se amestecă cu telul foarte repede, pînă fierbe (5—6 min), după care se mai amestecă de cîteva ori pînă se răceşte. Se pune în compotiere sau în castronaşe mici, iar deasupra se toarnă zahăr ars, stins cu puțină apă caldă.

910. Griş cu lapte şi cu dulceață

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că se mai adaugă la urmă, cînd grişul este fiert, 50—60 g unt proaspăt şi în loc de zahăr ars se serveşte cu dulceață de orice fel.





12. PREPARATE DIN CARNE DE PASĂRE

Din carnea de pasăre se prepară o mare varietate de feluri de mîncare pentru meniuri obişnuite (aperitive, mîncăruri reci, supe, ciorbe, fripturi) şi festive (galantine, kievscaia, pastrămuri etc.).

Carnea va fi mai fragedă dacă pasărea, după ce a fost tăiată (sacrificată), curăţată de pene, golită de intestine, spălată se ţine la rece de pe o zi pe alta.

Cele mai bune păsări pentru gătit sînt cele tinere şi grase. Ele se cunosc după picioare (nu le-a crescut încă pintenul), iar grăsimea după greutatea lor sau după culoarea pielii de sub aripi, care trebuie să fie gălbuie.

Vîrsta raţelor şi a gîştelor se stabileşte după cioc şi aripi. Cele tinere au aripile groase şi ciocul moale, iar cele mai bătrîne au aripile slabe şi ciocul tare.

911. Pui fript

Se curăţă puiul, se pîrleşte la o flacără şi se scot măruntaiele. Puiul curăţat se spală în mai multe ape, se zvîntă bine, se sărează, se unge cu grăsime, se aşază într-o tavă de aceeaşi mărime cu puiul în care se toarnă puţin ulei şi se introduce în cuptorul bine încins unde se frige 20—30 min. Între timp, puiul se întoarce şi din cînd în cînd se stropeşte cu grăsimea din tavă. Se serveşte cu cartofi prăjiţi şi cu diverse salate.

912. Pui la tavă cu mirodenii

Puiul după ce este spălat şi bine scurs, se sărează şi se freacă înăuntru cu usturoi pisat la care se adaugă piper pisat, maghiran pisat şi 30 g unt moale. Se aşază într-o tavă cu puţină grăsime şi se introduce în cuptorul bine încins. Puiul mic de 1/2 kg este gata în 30 min; dacă s-a rumenit mai repede se poate scoate din cuptor.

913. Pui la capac (pui înăbuşit la cuptor)

1 pui, 1 lingură de ulei, 1/2 linguriţă de Vegeta sau sare.

De la puiul curăţat şi spălat se iau pieptul şi pulpele, iar restul se foloseşte la ciorbe. Se ia un capac, se întoarce cu partea inferioară în sus, se unge cu ulei, se aşază peste o cratiţă cu apă fierbinte, apoi se aşază bucăţile de pui presărate cu puţină Vegeta sau cu puţină sare, piper şi stropite cu puţin unt sau ulei. Se introduce totul în cuptorul cu temperatura potrivită.

După ce bucăţile de pui se vor rumeni pe o parte, se întorc şi pe partea cealaltă. După preferinţă, bucăţile de pui se pot presăra în timpul friptului şi cu usturoi tăiat mărunt şi bine tocat. Se serveşte cald cu cartofi fierţi şi cu legume sote.

În mod asemănător se poate prepara şi un pui întreg curăţat de intestine.

914. Pui pane

1-2 pui, 2-3 ouă, 60 g făină, 150 g pesmet, 200 g untură, sare.

Puii curăţaţi, spălaţi, se şterg, se taie în sferturi sau în bucăţi mai mici, se sărează, se dau prin făină, ou bătut şi pesmet şi se rumenesc în untură fierbinte pe toate părţile. După ce s-au prăjit se mai ţin în cuptorul cu uşa deschisă 10—15 min să se pătrundă bine. Se servesc cu diferite garnituri.

915. Pui la tigaie cu mujdei de usturoi

1-2 pui, 60 ml ulei sau 100 g unt, 1 căpăţînă de usturoi, sare.

Puiul curăţat, tăiat în bucăţi şi sărat, se bate uşor cu ciocanul de şniţel şi se pune într-o tigaie cu untură încinsă pe foc iute pînă se rumeneşte.

Usturoiul se curăţă, se pisează sau se taie mărunt şi se pune în tigaie cînd puiul este prăjit, după care se mai prăjesc împreună 2—3 min.

Se serveşte cu mămăliguţă.

916. Pui la ceaun

1-2 pui, ulei, usturoi, sare.

Puiul curăţat, bine spălat şi zvîntat, se sărează şi se pune într-un ceaun cu ulei încins cît acoperă puiul şi se ţine pe foc circa 20—25 min, pînă se va rumeni (durata este în funcţie de mărimea puiului). Se poate frige şi tăiat în sferturi. După ce s-a scos puiul, în acelaşi ulei se prăjesc şi cartofii, cu care se garniseşte puiul. Se serveşte fierbinte, stropit cu usturoi pisat şi dizolvat în ulei (1 lingură) şi puţină apă, cu cartofi prăjiţi şi salată verde.

917. Pui înăbuşit la ceaun, cu usturoi şi mămăliguţă

1-2 pui, 1 lingură de untură, 1 căpăţînă de usturoi, sare.

Puiul se taie în sferturi, se sărează, se aşază într-un ceaun, cu apă cît să acopere puiul, şi se ţine pe foc pînă cînd apa scade. Atunci se adaugă untură şi se mai ţine pe foc pînă ce carnea se rumeneşte puţin. Usturoiul tăiat mărunt se adaugă cu 2—3 min înainte de a lua vasul cu pui de pe foc.

Se serveşte cu mămăliguţă fierbinte.

918. Pui la tigaie cu sos de roşii şi usturoi

1-2 pui, 100 ml ulei, 1 căpăţînă de usturoi, 1 lingură de făină, 30 g bulion, piper, 100 ml vin, sare.

Puiul se taie în bucăţi, se sărează şi se prăjeşte în unt sau în ulei. Se scot bucăţile în alt vas, iar în uleiul rămas se căleşte făina şi cînd începe să

se rumenească se adaugă usturoiul tăiat mărunt, bulionul şi se stinge cu apă caldă, după care se răstoarnă în vasul cu bucăţile de pui prăjit. Acesta se acoperă cu un capac şi se înăbuşă, fierbîndu-se pînă carnea va fi gata. Între timp, se adaugă vin, piper pisat şi se potriveşte de sare. Trebuie avut grijă, dacă scade, să se mai adauge cîte puţină apă.

919. Pui la frigare

1-2 pui, 1 lingură de ulei, sare.

Puiul curăţat de pene se trece printr-o flacără, apoi se scot intestinele împreună cu măruntaiele, se spală, se sărează, se înfige într-o frigare şi se învîrte deasupra cărbunilor încinşi. În timpul frigerii se unge cu mujdei de usturoi amestecat cu ulei.

920. Pui condimentat la grătar

1-2 pui, 1 căpăţînă de usturoi, sare, piper, cimbru.

Puiul se despică pe mijlocul pieptului, spatele rămînînd întreg. Se bate uşor, se unge cu usturoi pisat (partea interioară a puiului tăiat în două), apoi se presară cu un amestec format din sare, piper, şi cimbru cernut şi se aşază pe grătarul bine curăţat şi uns cu o bucată de grăsime. Se frige pe ambele părţi pînă la rumenire.

921. Pui foarte tineri, prăjiţi à la parizien I

1-2 pui tineri, 2-3 ouă, 60 g făină, piper, sare, ulei.

Se iau de la pui numai piepţii şi pulpele, se bat puţin, se presară cu sare şi cu piper pisat şi se trec prin ouă pregătite astfel: gălbenuşurile se amestecă cu albuşurile bătute spumă, după care se amestecă cu făină cît cuprinde, astfel ca compoziţia să devină consistentă ca o smîntînă. Se prăjesc pe ambele părţi în ulei înfierbîntat, la foc domol, astfel ca să nu rămînă crude la mijloc. Se servesc calde cu cartofi sau legume sote.

922. Pui à la parizien II

Se prepară la fel ca în reţeta anterioară, cu deosebirea că în compoziţia de ouă se mai introduc 60 g caşcaval ras.

923. Pui cu mujdei şi mămăliguţă

1-2 pui, 100 g untură, 50 g usturoi, 50 ml ulei, sare.

După ce puii au fost curăţaţi şi spălaţi, se sărează, se ung cu untură pe dinăuntru şi pe dinafară şi se pun la fript într-o tavă, care se introduce în cuptorul bine încins. În timpul frigerii se ung cu untura din tavă şi se ţin la cuptor pînă se rumenesc pe toate părţile. După ce sînt gata se taie în sferturi sau în bucăţi şi se servesc cu mujdei de usturoi (dizolvat cu ulei) şi mămăliguţă.

924. Pui cu hrean şi smîntînă

1-2 pui, 300 g smîntînă, 1 ceapă, 1 morcov, 1-2 rădăcini de pătrunjel, cîteva boabe de piper, sare.

După ce puii au fost curăţaţi şi spălaţi, se taie în sferturi şi se pun la opărit, apoi se spală din nou şi se pun la fiert cu apă cît să acopere carnea, adăugîndu-se legumele tăiate în patru pe lungime, sarea şi boabele de piper. Se fierb pînă carnea va fi gata. Se servesc cu hrean ras simplu sau amestecat cu smîntînă şi cu cîteva linguri de supă de la fierberea puilor.

925. Pui cu sos de hrean

1-2 pui mijlocii, 50 ml ulei, 100 g unt, 30 g făină, 200 g hrean, oţet, sare.

Se taie puii în bucăţi, se sărează, se înăbuşă în ulei, se adaugă cîte puţină apă şi se lasă să fiarbă înăbuşit. Separat, într-o cratiţă, se încălzeşte jumătate din unt, se adaugă făina, se căleşte 5—6 min, după care se stinge cu supă de oase sau cu apă, apoi se adaugă hreanul ras care a fost mai întîi înăbuşit separat în restul de unt. Se adaugă oţet, sare, după gust, şi se lasă să mai fiarbă 10 min, după care se strecoară sosul peste pui şi împreună se mai fierb 3—4 min. La urmă se pot adăuga şi 2—3 linguri de smîntînă.

926. Pui cu sos alb

1-2 pui, 100 g unt, 100 g făină, 1/2 l lapte, sare.

Se spală puii, se taie în bucăţi, se sărează şi se prăjesc în jumătate din cantitatea de unt. Din restul de unt, făină şi lapte se prepară un sos alb, care se toarnă peste puii prăjiţi. Se adaugă sare şi se mai lasă să fiarbă 3—4 min.

927. Pui cu sos de lămîie

1-2 pui, 100 g unt, 100 g făină, 1/2 l lapte, 1 lămîie, sare.

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, cu deosebirea că la urmă se potriveşte la gust cu zeamă de lămîie, iar după stoarcerea lămîii, aceasta se curăţă de coajă şi de seminţe, miezul se adaugă la puii cu sos şi se mai fierb împreună 10 min. Dacă sosul este prea gros se mai adaugă cîteva linguri de supă sau de apă caldă.

928. Pui cu smîntînă

1-2 pui, 100 g unt, 300 g smîntînă, 1/2 l lapte, 100 g făină, piper boabe sau ienibahar, sare.

Se spală puii, se taie în bucăţi, se sărează şi se prăjesc în jumătate din cantitatea de unt. Separat, într-o tigaie, se încălzeşte restul de unt, se adaugă făina şi după ce s-a călit puţin se stinge cu lapte, turnîndu-se cîte puţin şi amestecîndu-se bine. Se adaugă apoi smîntînă, boabele de ienibahar (3—4 boabe) sau piper, se lasă să fiarbă 5—6 min, după care se toarnă peste puii prăjiţi. Se potriveşte de sare şi se mai fierbe 5—6 min. Se serveşte cu mămăliguţă caldă.

929. Pui cu ciuperci şi smîntînă

900 g pui, 300 g ciuperci proaspete, 100 g ceapă, 100 ml ulei sau unt, 50 g făină, 200 g smîntînă, 1/2 l lapte sau supă de oase, sare, piper.

Puiul se taie în bucăți care se sărează şi se prăjesc în unt sau în ulei. După prăjire se scot bucățile în alt vas, iar în grăsimea rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt şi cînd s-a călit puțin se adaugă ciupercile spălate în mai multe ape şi tăiate felii subțiri şi se mai călesc împreună pînă scade apa lăsată de ciuperci. Se presară apoi cu făină şi se stinge cu apă sau cu lapte. Se adaugă smîntînă, sare şi piper, după gust, şi se răstoarnă peste bucățile prăjite, lăsîndu-se să fiarbă 8—10 min.

930. Pui cu ciuperci şi vin

900 g pui, 300-500 g ciuperci, 150 ml ulei, 100 g ceapă, 50 g bulion, 100 ml vin, 30 g făină, sare, piper, verdeață.

Puiul se prepară ca în rețeta precedentă, însă la urmă, cînd ciupercile cu ceapa s-au călit, se adaugă 50 g bulion şi în loc de lapte se stinge cu supă de oase sau cu apă caldă şi cu vin, după care se adaugă pătrunjel verde tăiat mărunt. Se serveşte cu cartofi fierți natur, stropiți cu unt şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

931. Pui cu bame

900 g pui, 100 ml ulei, 100 g ceapă, 1 lingură de făină, 50 g bulion, 1 kg bame tinere, cîteva roşii, sare, oțet, piper, verdeață.

Bamele se curăță de codițe (fără să se taie din păstaia bamei), se opăresc cu apă clocotită cu sare şi oțet, apoi se scurg şi se clătesc în mai multe ape reci. Între timp, se taie puiul în bucăți, se sărează şi se prăjeşte în ulei, după care se scoate în alt vas. În uleiul rămas se căleşte ceapa, se adaugă făina şi după ce s-au rumenit puțin se stinge cu bulionul desfăcut în apă şi se lasă să fiarbă 10 min. Se strecoară apoi sosul, pasîndu-se peste puiul prăjit. Se adaugă bamele, sare, oțet, piper şi se mai fierb împreună 20 min. Cînd sînt aproape gata, se adaugă roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți mici, după care se introduce vasul cu mîncare pentru 10—15 min în cuptorul bine încins.

Se serveşte presărat cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

932. Pui cu arpagic (rețetă franțuzească)

6 sferturi de pui, 500 g arpagic, 300 g ciuperci, 150 g costiță afumată, 100 ml vin, sare, piper, pătrunjel verde, 100 g untură.

Sferturile de pui se sărează şi se prăjesc cu o parte din untură. După ce puiul s-a prăjit se stinge cu apă, se adaugă ciupercile curățate, spălate şi tăiate în felii şi se înăbuşă împreună pe foc domol. Între timp, se taie costița cubulețe, se prăjeşte puțin într-o tigaie şi se adaugă la pui. Arpagicul curățat se înăbuşă separat în restul de untură cu puțină apă, pînă se înmoaie, şi se adaugă cînd puiul este gata. Se adaugă sare, piper, vinul şi se mai lasă să fiarbă 5—6 min.

La anumite ocazii acest preparat se serveşte pe crutoane de franzelă tăiată după mărimea bucăților de pui. Bucățile de franzelă se prăjesc în unt, se pun pe platou, deasupra crutoanelor se aşază cîte o bucată de pui şi peste ele se toarnă restul de componente: arpagicul, ciupercile, costița (toate împreună cu sosul) şi se presară deasupra cu puțin pătrunjel verde tăiat foarte mărunt.

933. Pui înăbuşiţi în pungă

2-3 pui tineri, 50 g grăsime (unt, ulei sau untură), o coală sau două de hîrtie albă, sare.

Sînt de preferat puii mici. După ce puii sînt curăţaţi se sărează, se ung cu grăsime, apoi se unge şi hîrtia cu care aceştia se învelesc. Se aşază puii înveliţi în hîrtie într-o tavă unsă şi se introduc în cuptorul potrivit de încălzit. După 40—50 min se scot din hîrtie şi dacă nu s-au rumenit frumos se mai pot lăsa în cuptor cîteva minute. După ce sînt gata se taie în sferturi şi se servesc cu garnitură de orez sau cu legume sote.

934. Pui cu gutui

1 kg pui, 1 kg gutui, 100 g unt, 50 g bulion, 50 g zahăr, 50 g făină, sare.

Puiul se curăţă, se taie în sferturi sau în bucăţi care se sărează şi se prăjesc cu o parte din unt. După ce s-au prăjit, bucăţile se scot în alt vas, iar peste untul rămas în tavă se presară zahărul şi se ţine pe foc pînă începe să se caramelizeze, apoi se adaugă făina, bulionul şi se stinge cu apă, lăsîndu-se să fiarbă 10 min, după care se strecoară peste bucăţile de pui prăjite. Între timp, se curăţă gutuile de sîmburi şi de părţile tari, se taie în felioare lungi, se trec prin făină şi se prăjesc pe rînd în restul de unt sau în ulei, rumenindu-se uşor pe ambele părţi. Gutuile se pun apoi peste pui şi împreună se mai lasă să fiarbă 10 min, după care se introduce cratiţa în cuptorul încins, timp de 20 min. Se servesc cu pilaf de orez.

935. Pui cu mere renete

1 kg pui, 1 kg de mere renete, 100 g unt, 50 g făină, 100 g zahăr, 100 g smîntînă, sare.

Se prepară la fel ca puiul cu gutui, dar cu mere, iar în loc de bulion se adaugă smîntînă.

936 Pui cu prune uscate

1 kg pui, 600 g prune, 50 g făină, 50 g zahăr, 1 lămîie, sare, scorţişoară, 50 g unt.

Se curăţă mai întîi prunele de codiţe şi se ţin în apă călduţă de seara pînă a doua zi, apoi se spală bine şi se pun la fiert cu o bucată de scorţişoară şi cîteva felii de lămîie curăţate de coajă şi de seminţe; se fierb lent pîna sînt gata. Între timp, se taie puiul în bucăţi care se sărează şi se prăjesc în unt, după care se scot în alt vas. În tigaia cu untul rămas se adaugă făina amestecată cu zaharul şi împreună se ţin pe foc cîteva minute ca să se caramelizeze puţin zahărul, după care se stinge imediat cu zeama de la prune, lăsîndu-se să dea în cîteva clocote. Se răstoarnă apoi sosul peste bucăţile de pui prăjite, se adaugă prunele fierte şi se mai fierb împreună 10—15 min.

937. Pui cu conopidă

1 kg pui, 1 kg conopidă, 100 g ceapă, 100 g untură, 50 g făină, 50 g bulion, verdeaţă, sare, piper.

Puiul se taie în bucăți care se sărează şi se prăjesc în untură, apoi se scot bucățile de pui, iar în untura rămasă se călesc ceapa şi făina, se adaugă bulionul şi se stinge sosul cu apă. Se fierbe 10—20 min, dupa care se strecoară pasînd prin sită peste bucățile de carne, la care se mai adaugă conopida desprinsă în buchețele mici şi fiartă în apă cu sare (fära să se zdrobească, ținîndu-se la fiert 10 min). Se potriveşte de sare, piper şi se mai fierbe totul cîteva minute. Se serveşte cu pătrunjel tăiat mărunt presărat pe deasupra. După preferință, se mai pot adăuga cîteva roşii curățate de pieliță, de semințe şi tăiate în bucăți mici şi cîteva linguri de smîntînă.

938 Pui cu varză de Bruxelles

1-2 pui, 1 kg varză de Bruxelles, 100 g unt, 30 g făină, 1 lingură de zeamă de lămîie sau 100 g smîntînă.

Puii se taie în sferturi, se sărează şi se prăjesc în jumătate din unt. Cu restul de unt şi făină se prepară sosul care se toarnă peste puii prăjiți, se adaugă varza de Bruxelles, aleasă din timp, curățată, spălată bine în mai multe ape şi fiartă cîteva minute în apă cu sare. Se adaugă zeama de lămîie sau smîntîna, sare, şi se mai fierbe 10—15 min.

939. Pui cu dovlecei

1 kg pui, 1 kg dovlecei, 2-3 cepe, 50 g făină, 100 ml ulei, 50 g smîntînă sau 1 lingură de bulion, mărar, sare.

Puiul, tăiat în bucăți, se sărează şi se prăjeşte în ulei, apoi se scoate într-un alt vas. În uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată cît mai mărunt (pentru ca să nu se mai strecoare sosul), făina şi după ce s-a rumenit puțin se stinge cu apă şi se răstoarnă peste puiul prăjit. Se adaugă bulionul, dovleceii curățați de coajă şi tăiați cuburi. Se potriveşte de sare şi se fierbe 20—30 min, după care se introduce şi la cuptor pentru 10 min, să se gratineze. La servit se presară cu mărar tăiat mărunt, după gust, adăugîndu-se şi smîntînă.

940. Pui cu morcovi

1 kg pui, 600 g morcovi, 100 g unt, sare, 30 g făină, eventual 50 g zahăr.

Puiul se prepară ca în rețeta anterioară; se prăjeşte în jumătate din unt, se adaugă făina, se stinge cu apă caldă, se acoperă şi se înăbuşă pe foc domol. Morcovii se curăță, se spală, se taie în bucăți mici, se pun într-o cratiță cu restul de unt şi puțină apă, după care se înăbuşă pînă se înmoaie bine. Se pun morcovii peste carnea de pui, se adaugă sare şi, după gust, zahăr şi se mai lasă să fiarbă 5—6 min.

941. Pui cu mărar

1 kg pui, 100 g untură sau ulei, 2-3 cepe, 1 lingură de bulion, 50 g făină, 2-3 linguri de mărar tăiat mare, cîteva roşii, sare, oțet.

Puii se taie în bucăți (sferturi) care se sărează şi se prăjesc cu jumătate din cantitatea de ulei, apoi se scot în alt vas. În uleiul rămas se adaugă restul de ulei, ceapa tăiată felii şi după ce s-a călit se adauga făina şi se

stinge cu bulionul subțiat cu apă; se lasă să fiarbă 10—15 min, după care sosul se strecoară prin sită, pasîndu-se peste carnea de pui. Se mai fierbe 5—6 min şi se adaugă mărarul tăiat mai mare, roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți mici, sare şi oțet, după gust. Spre sfîrşitul fierberii se pot adăuga 2—3 linguri de smîntînă.

942. Pui cu tarhon

1 kg pui, 100 ml ulei, 50 g făină, 30 g bulion, 100 g tarhon, cîteva roşii, sare, oțet.

Puiul se prepară la fel ca în rețeta anterioară, în loc de mărar folosindu-se tarhon. Frunzele de tarhon se rup de pe ramuri, se spală şi se opăresc 2—3 min, după care se răcesc, se taie mai mare şi se adaugă la carnea de pui, fierbîndu-se apoi împreună 5-6 min.

943. Pui cu măsline

1 kg pui, 150 g măsline, 100 ml ulei, 200 g ceapă, 30 g făină, 100 ml vin, 1 lămîie, piper, sare, 1 lingură de bulion, 1 foaie de dafin.

Puiul tăiat se sărează şi se prăjeşte în ulei. Apoi se scoate, iar în uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă făina, bulionul şi se stinge cu vin şi cu puțină apă şi după 2—3 clocote se răstoarnă peste pui. Se adaugă măsline opărite, piper boabe, foaia de dafin, cîteva felii de lămîie curățate de coajă şi se lasă să fiarbă 10—20 min. Se serveşte cald sau rece.

944. Pui cu mazăre

1 kg pui, 600 g mazăre boabe verde, 100 g unt, cîteva roşii, mărar, sare, zahăr, 2-3 cepe, 500 g făină, 30 g bulion.

Puiul curățat, spălat şi bine zvîntat, se taie în sferturi sau în bucăți, se sărează şi se înăbuşă într-o cratiță cu unt sau cu ulei. Se adaugă ceapa tăiată mărunt şi se mai călesc împreună pînă ce ceapa se va prăji puțin. Se adaugă făina, bulionul, se stinge cu apă caldă şi se mai lasă să fiarbă pînă carnea este gata. Se adaugă mazărea (fiartă separat sau din conservă), mărarul tăiat mărunt, roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți mici, se potriveşte de sare şi eventual de zahăr şi se mai lasă la fiert 5—6 min.

945. Pui cu fasole verde

1 kg pui, 1 kg fasole verde, 500 g roşii, 100 ml ulei, 1-2 cepe, 30 g făină, 30 g bulion, sare, piper, usturoi.

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de mazăre se foloseşte fasole verde fiartă separat. Aceasta se adaugă cînd carnea este fiartă şi împreună se mai lasă să fiarbă 10—15 min. După preferință, se adaugă pentru gust usturoi şi mărar tăiat mărunt.

946. Pui cu legume

1 kg pui, 150 g untură sau ulei, legume proaspete (cartofi, conopidă, dovlecei, mazăre, fasole verde, ardei gras, țelină, morcovi) în total cam 2 kg, 100 g ceapă, 50 g bulion, 100 ml vin, cîteva roşii, verdeață, sare.

Puiul se taie în bucăți, se sărează şi se prăjeşte în jumătate din cantitatea de ulei sau untură, apoi se scoate, iar în uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă bulionul, se stinge cu apă caldă şi se toarnă peste puiul prăjit, lăsîndu-se să fiarbă pînă va fi carnea aproape gata. Atunci se adaugă legumele care au fost înăbuşite cu restul de ulei într-o tavă sau într-o cratiță introdusă în cuptor (în afară de mazăre şi fasole), amestecîndu-se pînă sînt aproape gata. Între timp, fasolea şi mazărea se fierb separat. Toate acestea se pun la un loc, se adaugă sare, roşiile tăiate în bucăți, vinul, pătrunjelul tăiat mărunt şi se introduc în cuptor să se gratineze puțin.

947. Ghiveci cu carne de pui

Se prepară la fel ca şi puiul cu legume, folosind aceleaşi componente şi cantități.

948. Pui cu roşii

1 kg pui, 100 g unt sau ulei, 1 kg roşii, 150 g ceapă, 50 g făină, 30 g bulion, piper pisat, zahăr sau usturoi, sare.

Puiul se taie în bucăți, se sărează şi se prăjeşte în ulei, după care se scoate într-o cratiță. În uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă făina şi după ce s-a călit puțin se adaugă bulionul, se stinge cu apă caldă, se dă în cîteva clocote şi se strecoară peste pui. Se aleg roşii mai mici, se taie căpăcelul de la codiță, se opăresc şi se curăță de pieliță, apoi se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptorul bine încins, sau se călesc pe rînd într-o tigaie pe foc. După ce s-au prăjit puțin se pun peste pui. După gust, se poate adăuga o linguriță de usturoi tocat mărunt sau numai sare, piper şi zahăr şi se lasă să fiarbă toate împreună 10 min.

Se serveşte presărat deasupra cu verdeață tocată, de preferat cu mărar tăiat mărunt.

949. Pui cu sparanghel

1 kg pui, 1 kg sparanghel, 120 g unt, 30 g pesmet, sare.

Bucățile de pui sau sferturile se prăjesc în jumătate din cantitatea de unt, într-o cratiță. După ce s-au rumenit se adaugă apă şi puțină sare şi se înăbuşă pînă sînt gata. Între timp, se curăță sparanghelul, se rade partea dinspre rădăcină şi se grupează în legături de cîte 12 bucăți, care se aşază cu vîrful în sus într-un vas înalt cu apă sărată. Apa trebuie să acopere sparanghelul. După ce s-a fiert, se trăge vasul pe marginea plitei şi se scoate sparanghelul din apă numai cînd se serveşte. Atunci se aşază pe un platou, cu vîrfurile peste carnea de pui cu sos, iar peste vîrfurile fragede se toarnă pesmet prăjit în restul de unt.

950. Pui cu gulii

1 kg pui, 1 kg gulii, 100 g unt, 50 g făină, 200 g smîntînă, sare.

Puiul se taie în bucăți care se sărează şi se prăjesc cu jumătate din cantitatea de unt, apoi se scot în alt vas. În untul rămas în tigaie se prăjesc guliile curățate de coajă şi tăiate în bucăți mici, după care se pun peste pui. Se adaugă puțină apă şi se înăbuşă cu capacul acoperit. Din restul de unt si făină se prepară sosul; făina şi untul se pun într-o cratiță la foc moale şi

după ce s-a încorporat se stinge cu apă, se adaugă smîntînă, sare, după gust, se mai lasă să dea în cîteva clocote, după care se răstoarnă peste carnea de pui cu gulii şi se mai lasă să fiarbă împreună 5—10 min. După gust, se mai poate adăuga piper şi zeamă de lămîie.

951. Pui cu andive

1 kg pui, 600 g andive, 120 g unt, 50 ml vin, piper, sare.

Puiul se taie în sferturi sau în bucăţi care se sărează şi se prăjesc în jumătate din cantitatea de unt, apoi se sting cu puţină apă şi se înăbuşă cu capacul acoperit. Între timp, se curăţă andivele, se crestează în patru şi se pun la brezat cu restul de unt şi cîteva linguri cu supă de oase şi cu sare.

Se brezează sub capac timp de 20—30 min, după care se adaugă la carne. Se adaugă şi vinul, piper, sare, după gust, apoi cratiţa cu mîncare se introduce în cuptor pentru 10—20 min, ca să scadă zeama. Dacă mîncarea este prea scăzută, se mai adaugă 2—3 linguri de supă de oase sau vin.

952. Pui cu vinete

1 kg pui, 1,5 kg vinete, 120 ml ulei, 100 ml vin, 1 căpăţînă de usturoi, 2-3 cepe, 30 g făină, 30 g bulion, 500 g roşii, pătrunjel verde, sare, piper.

Puiul, tăiat în bucăţi, se sărează şi se prăjeşte în jumătate din cantitatea de ulei încins, cît să se rumenească puţin, apoi se scoate, se pune în alt vas, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată foarte mărunt, se adaugă făina, bulionul, usturoiul tăiat mărunt, se stinge cu apă caldă sau zeamă de oase şi se fierbe puţin. Se strecoară apoi peste carne, se potriveşte de sare şi se mai fierbe lent. Cînd carnea este gata, se adaugă vinetele pregătite astfel: se spală şi se taie în felii pe lungime sau în bucăţi mari, se dau prin făină şi se prăjesc pe rînd în restul de ulei. După ce s-au prăjit toate bucăţile se pun în vasul cu carne cînd aceasta este aproape gata şi se mai fierb împreună 20—25 min. Roşiile se taie în sferturi sau în felii, se pun peste mîncare,apoi aceasta se introduce în cuptor pentru circa 10 min, pentru gratinare. Se serveşte presărat deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

953. Pui cu verdeţuri

1 kg pui, 150 g untură sau ulei, 150 g ceapă, 50 g bulion, 30 g făină, 20 fire ceapă verde, 20 fire usturoi verde, cîteva legături de mărar şi pătrunjel, oţet, piper, sare, smîntînă.

Puiul se curăţă, se spală, se taie în bucăţi, care se sărează şi se prăjesc cu jumătate din cantitatea de untură pînă se rumenesc puţin, apoi se scot în alt vas, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt împreună cu făina, se adaugă bulionul, se stinge cu apă şi se lasă să mai fiarbă 5—6 min, după care sosul se răstoarnă peste carne, lăsîndu-se să fiarbă împreună la foc moale.

Între timp, verdeaţa se spală în mai multe ape, se înlătură cotoarele şi frunzele veştede, se opăreşte şi apoi se introduce imediat în apă rece, după care se scurge bine şi se taie în bucăţi de 4—5 cm. Se căleşte uşor, pe rînd, în untura rămasă şi se adaugă la carnea bine fiartă. Se potriveşte de sare, piper, oţet şi se introduce în cuptor să se gratineze.

(În mîncare se mai pot adăuga la urmă şi roşii tăiate în felii, iar verdețurile pot fi folosite fără să fie opărite, ci numai tăiate mare şi călite într-o tigaie cu untură şi apoi puse la un loc cu carnea.)

954. Pui ca la țară

1 kg pui, 100 g untură, 600 g roşii, 200 g ceapă, 1 căpățînă de usturoi, 100 g smîntînă, piper sau 1 ardei iute, sare.

Puiul se curăță, se spală şi se taie în bucăți care se sărează şi se prăjesc într-o cratiță cu untură bine înfierbîntată. După ce carnea s-a rumenit se scoate din cratiță, iar în untura rămasă se pune la prăjit ceapa, tăiată subțire, se adaugă usturoiul tăiat mărunt, 1 ardei iute, se stinge cu apă şi apoi se răstoarnă peste carne, lăsîndu-se să fiarbă împreună acoperit. Roşiile se spală, se curăță de pielițe, se taie în bucăți şi se adaugă la carne cînd este aproape să se ia vasul de pe foc. Se serveşte cu mămăliguță.

955. Gulaş de pui cu găluşte

1 kg pui, 100 g untură, 30 g făină, 1/2 linguriță chimen, 500 g ceapă, piper, sare, 100 g smîntînă, garnitură de găluşte.

Puiul se taie în bucăți şi se prăjeşte într-un vas cu untură înfierbîntată, după care se scoate într-o cratiță. În untura rămasă se căleşte ceapa curățată şi tăiată felii, se adaugă făina, chimenul şi se călesc toate pînă se vor prăji puțin (în acest timp se amestecă cu o lingură de lemn), după care se stinge cu apă caldă şi smîntînă şi se lasă să fiarbă 10—20 min, potrivindu-se de sare şi piper.

Se serveşte cu găluşte (v. rețeta 673).

956. Anghemacht de pui

1 kg pui, 100 g făină, 100 g untură, 100 g ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, 1 lămîie, sare, 30 g unt.

Puiul curățat se spală şi se pune cu apă la opărit, după care se spală din nou şi se pune la fiert cu zarzavat şi sare. Între timp, se spumuieşte şi după ce carnea a fiert se dă vasul la o parte. Sosul se pregăteşte în felul următor: se încălzeşte untura, se adaugă făina, se amestecă fără să se rumenească, se stinge cu supă în care a fiert puiul şi se fierbe pînă ce sosul se îngroaşă ca o smîntînă. Se potriveşte de sare şi se stoarce zeamă de lămîie după gust. Bucățile de pui fierte se pun în sos. La servire carnea se pune pe farfurie alături de cartofi fierți natur, presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt, iar peste carne se pune sos şi se stropeşte cu unt.

957. Blanchet de pui

1 kg pui, 200 g orez, 150 g unt, 100 g făină, 2 ouă, 1 lămîie, 1 morcov, 1/2 ceapă, 1/2 țelină sau rădăcină de pătrunjel.

Blanchetul se poate pregăti din orice fel de carne de pasăre. Pasărea se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, punîndu-se însă la fiert ceva mai multă apă, ca să ajungă atît pentru sos cît şi pentru stins orezul necesar ca garnitură. Zarzavatul se adaugă numai pentru a da gust supei. Sosul se prepară cu jumătate din unt, făină şi se stinge cu supă. Orezul, spălat şi scurs, se prăjeşte în restul de unt cîteva minute, fără să se rumenească, şi se

stinge cu supă (la 1 parte orez se pun 3 părți supă), după care se ține pe marginea plitei, acoperit, timp de 20 min, să se umfle. La servire, orezul se pune într-o ceaşcă sau într-un polonic uns sau udat cu supă şi se presează ca să capete o formă rotundă, după care se răstoarnă în jurul bucăților de pui cu sos şi se stropeşte pe deasupra cu grăsimea strînsă de la supa în care a fiert puiul (mai ales dacă este gras).

958. Ciulama de pui

1 kg pui, 100 g unt, 200 g făină, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 morcov, cîteva boabe de piper, sare.

Puiul se pune la fiert cu zarzavatul şi cu sare, se spumuieşte şi cînd este aproape gata se scoate şi se ține în alt vas cu apă şi sare, pentru ca să se mențină carnea albă şi să nu se usuce.

Separat, într-o cratiță, se încălzeşte unt, se adaugă făina, se amestecă pe foc domol 2—3 min, după care se stinge cu supa în care a fiert puiul. Sosul trebuie să fie gros. El se fierbe amestecîndu-se mereu pe plită, 10—15 min. La masă bucățile de pui se pun în sos, se stropesc cu unt topit şi se servesc cu mămăliguță caldă.

959. Ostropel de pui

1-1,5 kg pui, 100 ml ulei, 1 căpățînă de usturoi, 50 g făină, 50 g bulion, 1 ceapă, 1 morcov, oțet, sare.

Puiul se taie în bucăți care se sărează şi se prăjesc în ulei, apoi se scot în alt vas. În uleiul rămas se prăjesc ceapa şi morcovul tăiate felii subțiri, se adaugă făina şi după ce s-au rumenit se adaugă bulionul, usturoiul tocat mărunt, se stinge cu 1—2 linguri de oțet şi cu apă şi se mai lasă să fiarbă 10—15 min. Sosul se strecoară peste carnea prăjită, se potriveşte de sare, piper pisat şi se mai fierb împreună pînă ce carnea va fi gata. Se serveşte cu cartofi fierți natur şi presărați deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

960. Sote de pui

1 kg pui, 100 g untură, 100 g ceapă, 50 g usturoi, 100 ml vin, 30 g bulion, sare, piper.

Puiul se taie în bucăți mai mici, care se sărează şi se pun la prăjit, într-o tigaie largă sau într-o cratiță, cu untură bine înfierbîntată şi după cîteva minute de prăjire se mai adaugă ceapa şi usturoiul tăiate mărunt, continuînd prăjirea pînă ce acestea se vor rumeni puțin. Se adaugă apoi bulionul şi se stinge cu vin şi puțină apă. Se adaugă sare, piper, se acoperă cu capac şi se înăbuşă 20—30 min, după care se serveşte fierbinte, cu pătrunjel verde tocat mărunt şi presărat pe deasupra.

961. Sote de măruntaie de pui

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de carne de pui se folosesc măruntaiele de la mai mulți pui (ficăței, pipote, inimioare). În cazul în care soteul se prepară numai din măruntaie, se recomandă ca pipotele să fie fierte separat şi numai după aceea să fie adăugate la restul măruntaielor.

962. Pui sote cu ciuperci şi smîntînă

1 kg pui, 100 ml ulei sau 100 g unt, 400 g ciuperci, 100 g ceapă, sare, piper, pătrunjel verde, 200 g smîntînă.

Puii se taie în sferturi sau în bucăți, se sărează şi se prăjesc în uleiul încins. După ce s-au prăjit puțin se adaugă ceapa tăiată mărunt şi împreună se sotează pînă ce şi ceapa s-a prăjit puțin. Se adaugă apoi ciupercile spălate şi tăiate în felii subțiri şi se înăbuşă împreună sub capac pînă scade apa lăsată de ciuperci, după care se stinge cu smîntînă şi cu puțină apă caldă şi se mai ține mîncarea pe foc 20 min.

Se serveşte presărat pe deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

963. Papricaş de pui cu găluşte

1 kg pui, 500 g ceapă, 100 g untură, 50 g bulion, 1 legătură de verdeață, 3 g boia de ardei, cîteva boabe de piper, sare.

Puiul tăiat în bucăți se sărează şi se rumeneşte în untură încinsă, apoi se scoate în alt vas. În untura rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă bulionul, boiaua şi se stinge cu apă, apoi se răstoarnă sosul peste carne, se adaugă piper şi se potriveşte ca să aibă sos suficient. Se lasă să fiarbă pînă carnea este aproape moale. Între timp se prepară găluştele (v. rețeta 673) care, după ce sînt fierte, se scurg şi se pun în cratița cu carne, lăsîndu-se să mai fiarbă împreună 10—20 min. Se serveşte presărat deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

964. Papricaş de pui cu cartofi

1 kg pui, 150 g untură, 500 g cartofi, 1 căpățînă de usturoi, boia de ardei, 2-3 ardei graşi, cîteva roşii, 30 g bulion, piper boabe, cimbru, sare, eventual 100 ml vin.

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că se pot trece cartofii mai întîi prin puțină untură încinsă şi apoi se pun în cratița cu carne de pui în loc de găluşte şi se mai fierb împreună cu carnea 10—20 min. Se potriveşte apoi la gust de sare, se adaugă vinul, usturoiul tocat mărunt, ardeiul gras, boabe de piper, 1 fir de cimbru şi roşiile tăiate în bucăți, care se pun pe deasupra. Se introduce cratița în cuptor să mai fiarbă pînă ce mîncarea se va rumeni pe deasupra. Se serveşte presărat cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

965. Papricaş de pui cu smîntînă

1 kg pui, 100 g unt, 200 g ceapă, 200 g smîntînă, 30 g făină, 1/4 linguriță de boia, 1 kg de cartofi, verdeață, sare.

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, însă fără roşii şi vin. În locul lor se adaugă smîntînă în momentul în care carnea şi cartofii sînt fierte şi se mai lasă să dea împreună în clocot, fără să se mai introducă în cuptor.

966. Papricaş de pui cu cartofi şi ciuperci

Se pregăteşte la fel ca în rețeta 964 la care se mai adaugă 300—500 g ciuperci proaspete, curățate, spălate şi tăiate în felii, călite în puțină grăsime. După ce se adaugă ciupercile peste carne, se mai fierb împreună pînă ce aceasta este gata. (La urmă se mai poate adăuga şi smîntînă şi se

mai lasă să fiarbă 2—3 min.) În loc de cartofi, papricaşul se poate pregăti cu orice fel de găluşte preparate după rețetele 671, 672 sau 673.

967. Pilaf de pui

1 kg pui ceva mai graşi, 100 g unt, 1 ceapă, 1/4 țelină, cîteva boabe de piper, sare, 300 g orez.

Puii se taie în bucăți şi se pun la fiert cu apă, sare şi cu legume (pentru gust). În timpul fierberii se spumuiesc, se adaugă piper boabe şi se fierb lent pînă ce carnea este gata. Separat, într-o cratiță, se încălzeşte unt, se adaugă orezul, spălat şi bine scurs de apă, se amestecă pînă se încinge şi se stinge cu supă fierbinte în care a fiert carnea (1 l de supă la 300 g de orez). Se acoperă cratița cu un capac şi se lasă pe marginea plitei 10—20 min. Pilaful se pune într-un polonic înmuiat în prealabil în supă, se presează şi se răstoarnă pe farfuria de servit, aşezîndu-se alături bucăți de carne de pui fiartă şi peste toate se stropeşte cu grăsime, care se adună de la fiertul cărnii, sau cu unt topit.

968. Pilaf din măruntaie de pui

600 g măruntaie de pui (ficăței, pipote, inimioare), 250 g orez, 100 g unt, 1 ceapă, 1/2 țelină, 1 rădăcină de pătrunjel, sare.

Se curăță ficățeii de fiere, iar pipotele se desfac, se curăță bine, se taie în bucăți mici şi se pun la fiert pe rînd: întîi legumele, pipotele şi inimioarele, iar ficatul la urmă, după ce acestea şi legumele s-au fiert. Se adaugă sare şi se mai fierb 20 min. În rest prepararea se continuă ca în rețeta precedentă.

969. Rizoto din măruntaie de pui sau de găină

500-600 g măruntaie de pui, 100 g unt, 300 g orez, 200 g ceapă, 50 g bulion, 30 g făină, 100 ml vin, 100 ml ulei, piper pisat, sare, 60 g caşcaval.

După ce măruntaiele au fost curățate, se separă ficățeii de pipote, care mai întîi se fierb, se taie felii şi se călesc împreună cu ceapa într-o cratiță cu ulei. Se adaugă apoi ficățeii, făina, bulionul şi se stinge cu vin şi cu puțină apă caldă. Se adaugă sare şi piper şi se mai fierb 20 min. În acest interval de timp se prepară orezul: se pune untul la încălzit într-o cratiță, se adaugă orezul spălat şi bine scurs, se amestecă pe foc domol 3—4 min, după care se stinge cu supa în care au fiert pipotele; la 300 g orez se pune 1 l de supă fierbinte. După ce a dat în fiert, vasul cu orez se trage pe marginea plitei şi se lasă 20 min acoperit sau se introduce vasul în cuptor la foc slab.

Orezul, la servire, se pune într-o ceaşcă sau într-un polonic înmuiate în prealabil în supă sau unse cu unt, se presează şi se răstoarnă, dîndu-i astfel o formă aspectuoasă; alături se pun măruntaiele cu sos, iar peste orez se presară caşcaval ras.

970. Piept de pui pe salată de legume cu maioneză

Cîțiva piepți de pui sau cîteva pulpe, 1 kg de salată à la rus, 300 g maioneză; pentru ornat: ***cîteva frunze de salată verde sau pătrunjel verde.***

Pieptii de pui, după ce sînt fierți şi răciți, dacă sînt mari se taie în două, pe lungime. Se aşază apoi pe un postament de salată de legume cu maioneză (salată à la rus), aceasta se ornează cu maioneză de jur-împrejur, iar feliile de piept se garnisesc cu bucăți tăiate din gogoşari sau ardei roşu şi cu frunzulițe de pătrunjel verde. Se serveşte ca aperitiv.

971. Piept de pui gratinat

3-4 piepți de pui, 300 g sos alb, 600 g piure de cartofi, 50 g unt, 50 g caşcaval ras, 2-3 ouă.

Pieptul de pui fiert se taie în felii şi se aşază într-un vas de Jena uns cu unt, în care s-a pus mai întîi un strat de cartofi piure. Peste acestea se toarnă sosul alb (Béchamel cu gălbenuş şi albuş bătut), deasupra se împrăştie bucățele de unt, apoi se presară cu caşcaval ras şi se introduce în cuptor pentru gratinare. (Pentru un gust mai bun, la piureul de cartofi se pot adăuga 30 g unt, 1—2 ouă şi 30 g caşcaval ras.)

972. Pui cu frigănele

1 kg pui, 60 g unt, piper, sare; pentru frigănele: ***300 g franzelă, 1/4 l lapte, 2 ouă, 50 g unt, sare, zahăr, 1 lingură de ulei şi ulei pentru prăjit.***

Se curăță puiul, se spală, se taie în bucăți care se sărează, se piperează şi se pun într-o cratiță cu untul încălzit şi se acoperă cu capac. Între timp, cînd bucățile de pui încep să se rumenească, se adaugă din cînd în cînd cîte puțină apă şi se întorc. După ce sînt gata se țin acoperite în vas pînă la servire. În acest interval de timp se pregătesc frigănelele: franzela curățată de coajă se taie în felii care se înmoaie în lapte amestecat cu o linguriță de zahăr, apoi se dau prin ou bătut amestecat cu o lingură de ulei şi se prăjesc pe ambele părți în ulei înfierbîntat. Bucățile de pui se servesc puse la mijlocul unui platou rotund, iar pe marginea lor se aşază frigănele intercalate cu sote de mazăre sau de carote. Sosul rezultat de la pui se toarnă numai peste bucățile respective.

973. Tocană de pui

900 g pui, 100 g untură, 500 g ceapă, 1/2 căpățînă de usturoi, 30 g bulion, boia de ardei, piper, cimbru, foaie de dafin, sare, 100 ml vin.

Puiul se taie în bucăți, se sărează şi se pune la prăjit în untură încinsă, după care se scoate în alt vas. În untura rămasă se pune la prăjit ceapa tăiată felii subțiri, se adaugă boiaua şi bulionul, se stinge cu apă şi se răstoarnă peste carne, apoi se adaugă usturoiul tăiat mărunt, boabe de piper, o foaie de dafin, un fir de cimbru şi vinul. Se potriveşte de sare şi se fierbe pînă carnea este gata. La nevoie se mai adaugă apă. Se serveşte cu cartofi fierți natur.

974. Tocăniță din măruntaie de pasăre (pui)

500-600 g măruntaie de pasăre, 300 g ceapă, 100 g untură, 30 g usturoi, 100 ml vin, 1 legătură de verdeață, 50 g bulion.

Ceapa tăiată mărunt se pune la prăjit cu untură şi după ce s-a călit puțin se adaugă măruntaiele curățate, spălate bine şi tăiate în bucăți mici. Cînd s-au prăjit şi măruntaiele se adaugă bulionul, se stinge cu apă, se potriveşte de sare şi piper, iar cînd este aproape gata se adaugă vinul. Se serveşte cu cartofi natur sau cu orez.

975. Ficăţei de pui sote

300 g ficăţei de pasăre, 200 g ceapă, 100 g unt sau ulei, 100 ml vin, sare, piper, 1 legătură de pătrunjel verde.

Ceapa se taie mărunt, se căleşte în unt sau în ulei, apoi se adaugă ficăţeii curăţaţi de fiere şi pieliţe; cei care sînt mai mari se taie în două-trei bucăţi. Se acoperă cu un capac şi se înăbuşă 10—20 min. Între timp, se amestecă ficăţeii cu o lingură ca să nu se prindă de fundul cratiţei. Cînd începe sosul să scadă, se adaugă vinul, pătrunjelul tăiat, sare şi piper, după gust, şi se mai. lasă pe foc domol 5—6 min. Se servesc cu garnitură de cartofi natur sau cu orez.

976. Ficăţei de pui în aspic

300 g ficăţei de pui, 300 g aspic, piper, sare.

Ficăţeii se curăţă de pieliţe, avînd grijă să se înlăture şi fierea, apoi se pun într-un vas cu apă şi puţină sare şi se fierb 10—12 min, după care se scot şi se lasă să se răcească. Între timp, se încălzeşte aspicul din care se pune cîte o lingură la ceşti de cafea sau în alte forme pentru aspic. După ce aspicul de pe fundul ceştilor s-a întărit prin răcire, se decorează cu feliuţe de albuş fiert sau de morcov fiert, combinat cu frunzuliţe de pătrunjel; deasupra se aşază ficăţeii, peste care se toarnă restul de aspic lichid (dar rece). După ce totul s-a întărit, se scoate conţinutul din ceşti sau din forme, încălzindu-se puţin fundul acestora în apă caldă, aşezîndu-se apoi pe un platou, cu partea ornată în sus. (Pentru aspic v. reteta 1541.)

977. Pui umplut

2-3 pui întregi, ficăţeii respectivi, 60 g untură, 200 g franzelă, 1/4 l lapte, 5 ouă (din care 3 fierte), 2-3 cepe, 1 legătură de pătrunjel verde, piper pisat, sare.

Puii, curăţaţi şi spălaţi, se scurg de apă, li se scot plămînii şi osul pieptului (cu grijă să nu se rupă carnea), după care se umplu cu următoarea compoziţie: în jumătate din untură se prăjeşte ceapa tăiată foarte mărunt şi, cînd s-a rumenit, se adaugă franzela înmuiată în lapte, verdeaţa tăiată mărunt, piperul pisat, sare, 2 ouă crude şi 3 fierte (tăiate în cubuleţe) şi ficăţeii tocaţi. Se amestecă totul, se umplu puii cu compoziţia respectivă, se coase fiecare, se aşază într-o tavă unsă, se ung şi ei deasupra şi se introduc în cuptorul bine încălzit, lăsîndu-se pînă se rumenesc. Se servesc tăiaţi în două sau în patru.

978. Pui umplut cu ciuperci şi orez

2-3 pui, 100 g unt, 200 g ciuperci proaspete, 100 g orez, 2-3 ouă, 1 legătură de verdeaţă, sare, piper.

Puii se pregătesc pentru umplut la fel ca în reţeta precedentă şi se umplu cu următoarea compoziţie: se curăţă ciupercile, se spală, se taie în feliuţe subţiri şi se pun la prăjit cu unt într-o cratiţă, apoi se înăbuşă pînă scade zeama lăsată de ele, se adaugă orezul spălat, pătrunjelul tăiat mărunt şi se stinge cu apă fierbinte (de două ori mai multă decît cantitatea de orez). Se amestecă, se lasă cratiţa acoperită pe marginea plitei 10 min, după care se pune la răcit, apoi se adaugă ouăle, sare şi piper după gust, se amestecă

şi cu această compoziţie se umplu puii. În rest pregătirea continuă la fel ca şi în reţeta precedentă.

979. Pui umpluţi cu pesmet şi nucă

2-3 pui întregi, 60 g unt, 200 g pesmeţi, 1/4 l lapte, 200 g miez de nucă, 2-3 ouă, sare.

Puii, curăţaţi şi spălaţi, se scurg, li se scot plămînii şi osul pieptului şi se umplu cu următoarea compoziţie: pesmeţii se sfărîmă şi se umezesc cu lapte, se adaugă gălbenuşurile, albuşurile bătute spumă şi miezul de nucă pisat. Se amestecă potrivindu-se de sare şi cu această compoziţie se umplu puii. Se coase fiecare pui şi se aşază într-o tavă unsă, se ung şi ei cu unt şi se introduc în cuptorul bine încălzit, lăsîndu-se pînă se rumenesc. Se servesc reci sau calzi, tăiaţi în două sau în patru.

980. Rasol de găină cu hrean

1 găină (circa 1 kg), 1 ceapă, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 rădăcină de hrean, 2-3 linguri de oţet, 1/2 linguriţă de zahăr, sare, 1 kg de cartofi.

După ce găina a fost tăiată, opărită şi curăţată, este recomandabil să se ţină o zi sau chiar două zile la rece. În felul acesta carnea devine mai fragedă. După ce a stat la rece se opăreşte, apoi se spală atît găina cît şi oala şi se pune la fiert cu apă şi puţină sare. După primul început de clocot se spumuieşte, apoi operaţia se continuă de cîte ori apare spuma. Între timp, zarzavatul, care se poate pune în cantitate mai mare sau de mai multe feluri (ţelină, varză, praz etc.), se curăţă, se spală şi se taie în două sau numai se crestează la capete şi se pune în oala în care fierbe găina cînd aceasta este fiartă pe jumătate (zarzavatul de iarnă se poate pune mai din timp). Cartofii se fierb separat, într-un vas cu apă şi sare, tăiaţi în bucăţi. Găina, după ce este bine fiartă, se scoate într-un alt vas cu apă rece şi puţină sare, pentru a nu se usca, iar supa se strecoară. Zarzavatul din supă se taie în felii mai groase şi se ţine într-o crăticioară cu puţină supă fierbinte. La servire se taie găina în bucăţi şi se serveşte cu legume (zarzavat) şi cartofi fierbinţi; separat, într-o sosieră, se pune hreanul ras cu sare, zahăr şi oţet, după gust.

981. Găină rasol cu sos de roşii sau orice fel de sos

Găina se prepară la fel ca în reţeta precedentă, dar se serveşte cu sos de roşii sau oricare alt sos preparat după reţeta respectivă. Sosul se stinge cu supă în care a fiert găina.

982. Găină rasol cu sos suprem

1 găină (circa 1 kg), 150 g unt, 2 ouă, 100 g smîntînă, 200 g orez, 1/2 lămîie, 100 g făină, 1 ceapă, puţin zarzavat, numai pentru a da gust.

Găina se prepară la fel ca în reţeta 980. Din orez şi jumătate din cantitatea de unt se prepară pilaful (într-o cratiţă se încălzeşte unt, se adauga orezul spălat, se căleşte puţin şi se stinge cu supă în care a fiert găina, socotindu-se la o parte orez 2—3 părţi de supă. Se dă apoi în fiert, se amestecă, se acoperă cu un capac şi se ţine pe foc domol circa 20 min). Din restul de unt şi făină se prepară sos suprem (se pune untul într-o cratiţă pe foc domol, se adaugă făină, se căleşte 3—4 min fără să se rumenească, se

stinge cu supă în care a fiert găina, se adaugă smîntîna şi, după gust, sare şi zeamă de lămîie. Se amestecă bine, iar după ce s-a luat de pe foc se amestecă din nou bine şi se adaugă gălbenuşurile). La servire se formează porții de orez cu polonicul, iar alături se pun bucățile de găină şi sosul pe deasupra.

983. Găină înăbuşită, servită cu sosuri diferite

Cînd găina este bătrînă sau cînd nu există cuptor, ea se taie în sferturi şi se pune într-o cratiță cu grăsime şi puțină apă, se acoperă şi se fierbe înăbuşit, adăugîndu-se din cînd în cînd cîte puțină apă, diferite condimente şi legume. Cînd pasărea este gata, se scoate, iar în untura rămasă, după ce s-a lăsat să scadă lichidul, se adaugă puțină făină şi bulion sau numai bulion şi se stinge cu apă sau supă. În cazul în care se doreşte carnea de găină cu sos alb, nu se mai pune bulion, însă se adaugă puțină făină şi smîntînă şi se stinge cu supă. Pentru sos picant se adaugă bulion, muştar, piper, vin şi supă. Se lasă să fiarbă 20—30 min, după care se strecoară şi se serveşte fierbinte la carne şi cu diferite garnituri şi salate.

984. Friptură de pasăre

Păsările (fie găină, curcan, pui, rață sau gîscă) au aceeaşi metodă de frigere.

După ce a fost curățată şi spălată, pasărea se sărează în interior, se unge pe deasupra şi se pune la fript în untură. Se adaugă puțină apă, cîteva felii de ceapă şi morcov, boabe de piper şi cîțiva căței de usturoi tăiați în două.

Se frige în cuptorul bine încins, iar dacă pasărea s-a rumenit dar este încă tare, se înveleşte într-o hîrtie unsă, se mai adaugă apă în tavă şi se continuă frigerea pînă se frăgezeşte bine.

Păsările tinere se rumenesc într-un cuptor bine încins în 20—30 min, iar cele bătrîne, aşa cum s-a arătat înainte, trebuie învelite în hîrtie şi se continuă frigerea pînă se înmoaie carnea.

Cînd friptura este gata, se scoate, se stinge cu puțină apă, zarzavatul rămas în tavă se mai lasă puțin să fiarbă, iar sosul împreună cu zarzavatul se strecoară şi se serveste cu friptura, împreună cu diverse garnituri şi salate.

985. Găină umplută cu pesmet şi miez de nucă

Se prepară ca puiul umplut (v. rețeta 979).

986. Anghemacht de găină

Se prepară la fel ca anghemachtul de pui (v. rețeta 956).

987. Blanchet de găină

Se prepară la fel ca blanchetul de pui (v. rețeta 957).

988. Kievskaia (piept de pasăre pane à la Kiev)

Se pregăteşte numai din piept de pasăre tînără (pui). Pieptii se scot întregi de pe osul central al pieptului, lăsîndu-li-se numai osul mic de la aripi, cu care acestea se leagă de piept. Se curăță apoi de piele, se bat ca

pentru şniţele, avînd grijă să nu se zdrobească osul şi să nu se desprindă de fileu. Se presară cu sare şi piper, se rulează punînd înăuntru cîte 30 g unt frecat cu puţină sare, zeamă de lămîie şi piper pisat. Se rulează carnea spre osul mic menţinut, care trebuie să rămînă afară, iar untul trebuie să fie bine împachetat înăuntrul cărnii. Se trec rulourile o dată sau de două ori prin făină, ou bătut şi pesmet, după care se frig în untură multă şi bine încinsă, întorcîndu-se pe toate părţile.

Garnitură. După ce rulourile s-au prăjit, în aceeaşi untură se prăjesc felii de franzelă tăiate de mărimea rulourilor, cu grosimea de un deget mai plin şi înmuiate în ou bătut. Aceste crutoane de franzelă se aşază pe un platou, iar peste ele se aranjează rulourile şi se garnisesc cu cartofi pai, mazăre sote şi alte legume. În momentul servirii se stropesc bucăţile cu unt proaspăt, iar pe vîrful osului amintit care trebuie să stea în sus, se fixează o hîrtie albă tăiată sub formă de trandafir sau franjuri.

989. Pilaf de găină

Se prepară la fel ca pilaful de pui (v. reţeta 967).

990. Papricaş de găină

Se prepară la fel ca papricaşul de pui (v. reţetele 963—966).

991. Pasăre cu legume (ghiveci sîrbesc)

1 kg carne de pasăre, 150 g untură, 100 g orez, 200 g ceapă, 3 kg legume (morcovi, dovlecei, mazăre, fasole verde, ardei gras, ţelină, cartofi, roşii), 100 ml vin, 1 legătură de verdeaţă, 50 g bulion, sare, piper, 1/2 căpăţînă de usturoi.

Pasărea se taie în bucăţi, se sărează şi se prăjeşte în jumătate din cantitatea de untură, după care se scoate într-o cratiţă. În untura rămasă se prăjesc ceapa şi usturoiul tăiate mărunt, se adaugă bulionul, se stinge cu apă caldă şi se răstoarnă peste carnea prăjită, lăsîndu-se să fiarbă împreună pînă se frăgezeşte carnea.

Între timp, se curăţă legumele, se spală, se taie în bucăţi, se pun într-o cratiţă cu restul de untură, se acoperă şi se înăbuşă pe plită sau în cuptor. Fasolea şi mazărea se pun la fiert separat. Cînd toate sînt fierte se pun intercalate într-o tavă adîncă sau într-o cratiţă. Se mai adaugă orezul spălat, pătrunjelul tăiat mărunt, vinul, sare şi piper, se amestecă, apoi deasupra se pun roşiile tăiate în bucăţi şi se introduce totul în cuptor, ţinîndu-se circa 50 min pentru gratinare.

992. Găină la ceaun cu roşii

1 kg carne de găină bucăţi, 100 ml ulei, 1 căpăţînă de usturoi, 1 kg roşii, verdeaţă, sare.

Carnea bine spălată se zvîntă, se pune într-un ceaun cu ulei, se acoperă cu capac şi se înăbuşă pînă începe să se rumenească. Se adaugă usturoiul tăiat mărunt, roşiile curăţate de pieliţă, verdeaţa tăiată mărunt, sare şi se mai înăbuşă împreună 10—15 min. Se serveşte cu mămăliguţă caldă.

993. Găină cu ciuperci

Se prepară la fel ca puiul cu ciuperci (v. reţetele 929 şi 930).

994. Pîrjoale de pasăre

600 g carne de găină, 150 g franzelă, 3 ouă, 100 g untură, 100 g pesmet, 50 g făină, 1 ceapă, 1 legătură de pătrunjel, sare, piper.

Carnea, scoasă de pe oase (dezosată), se taie în bucăţi şi se trece prin maşina de tocat. La tocătura obţinută se adaugă ceapă călită, franzela înmuiată în lapte sau în apă, pătrunjel verde tăiat mărunt, se amestecă şi se trece compoziţia încă o dată prin maşina de tocat, de data aceasta cu sită deasă; se adaugă 1 ou, sare, piper şi se amestecă bine. Se formează pîrjoale de formă lunguiaţă cu un capăt ascuţit (forma frunzei de vişin). Se dau pîrjoalele prin făină, ou bătut, pesmet şi să prăjesc în ulei sau în untură înfierbîntată, pînă se rumenesc pe ambele părţi.

Se servesc cu piure de cartofi, fasole, spanac, mazăre sau cu sote de morcovi. La servire, pîrjoalele se pot stropi cu unt topit şi cu mujdei de usturoi.

995. Chiftele din carne de pasăre

Tocătura pentru chiftele se prepară la fel ca în reţeta precedentă, după care din ea se formează chiftele cam de 40 g fiecare. Acestea se tăvălesc prin făină şi după ce li se dă o formă rotundă, plată, se prăjesc în ulei bine încins pe ambele părţi, fără să se usuce.

996. Chifteluţe speciale (micuţe) de pasăre

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, reducîndu-se la jumătate franzela. Din tocătură se formează chifteluţe de circa 20 g, care se prăjesc în ulei foarte încins ca să se rumenească pe toate părţile repede şi să-şi păstreze sucul.

997. Perişoare din carne de pasăre cu sos de smîntînă

Tocătura se prepară la fel ca pentru chiftele (v. reţeta 1114). După ce se prăjesc se pun în sos alb cu smîntînă (v. reţeta 176) şi se mai lasă să fiarbă 10—20 min.

998. Perişoare din carne de pasăre cu ciuperci

La perişoarele pregătite ca în reţeta precedentă se adaugă 200—300 g ciuperci proaspete. Acestea se curăţă, se spală, se taie în felii şi se călesc puţin în unt, apoi se adaugă la perişoarele cu sos şi se mai fierb împreună 10—20 min.

999. Crochete de pasăre

600 g carne de pasăre (pui sau găină), 60 g unt, 60 g făină, 4 ouă; 80 g pesmet, 1/4 l lapte, ulei pentru prăjit.

Carnea de pasăre fiartă se taie în cubuleţe foarte mici care se introduc într-un sos alb pregătit astfel: se pun untul şi făina într-o cratiţă pe foc domol şi se amestecă pînă ce făina începe să capete o culoare gălbuie, se stinge cu lapte şi se lasă să fiarbă pînă ce se îngroaşă, amestecîndu-se tot timpul. În acest sos îngroşat se adaugă cubuleţele de carne, sare, piper şi se mai pot adăuga 2—3 ouă fierte şi tocate. Se amestecă şi cînd s-a răcit se împarte în porţii de 40—50 g, din care se formează crochete sub formă de degeţele, lungi de 4—5 cm, care se trec prin făină, ou bătut şi pesmet, apoi se prăjesc în ulei bine încins. În timpul prăjirii, crochetele trebuie întoarse

mereu, ca să nu se ardă pe o parte. Se servesc cu mazăre sau morcov sote şi cu salată verde sau de roşii.

1000. Roşii umplute cu carne de pasăre

500 g carne de pasăre, 200 g ceapă, 100 g untură sau ulei, 2 ouă, sare, piper, 1-1,5 kg roşii, 600 g sos tomat, 100 g smîntînă.

Roşii de aceeaşi mărime (12 buc.) se taie la cotor atît cît să permită să se scobească cu o linguriță miezul acestora. După ce li s-a scos miezul, roşiile se pun cu tăietura în jos să se scurgă, apoi se umplu cu carne preparată în felul următor: carnea de pasăre tăiată în bucăți mici se înăbuşă în untură cu ceapă tăiată mărunt şi, după ce se răceşte, se trece prin maşina de tocat. Se adaugă sare, piper pisat, ouă (eventual şi o felie de franzelă înmuiată în lapte) şi se amestecă bine. Roşiile umplute se aşază într-o tavă unsă cu ulei şi se introduc în cuptor la foc potrivit, unde se țin pînă se rumenesc pe deasupra.

Se servesc cu sos tomat (v. rețeta 197), în care s-a pus şi miezul de la roşiile scobite. Sosul se mai fierbe cu miezul de roşii 15—20 min, după care se strecoară.

La masă se serveşte fie sosul separat, fie turnat peste roşii împreună cu smîntînă.

1001. Piroşti cu carne de pasăre

Pentru cocă: ***600 g făină, 15 g drojdie, 30 g unt, 30 g zahăr, 200 ml lapte, 1 ou, sare.***

Pentru umplutură: ***400 g carne de pasăre, 100 g ceapă, 50 g untură, 2 ouă, sare, piper.***

Se cerne făina într-un vas încălzit, după care se adaugă drojdia dizolvată în lapte călduț, zahărul, sare, 1 ou şi untul topit. Se amestecă cu o lingură, iar după ce s-a încorporat făina, se frămîntă cu mîna şi se pune aluatul la dospit la loc călduț, 1—2 ore (timpul dospitului este în funcție de drojdie şi de temperatura din bucătărie).

Între timp, se pregăteşte umplutura, la fel ca în rețeta 1000, cu care se umplu pătrate sau dreptunghiuri decupate din coca preparată înainte, întinsă pe o planşetă în foaie subțire. Se îndoaie coca cu un cuțit sau cu furculița, se lipesc marginile şi se mai lasă la crescut, după care piroştile se prăjesc în ulei, sau se coc la cuptor, unse cu ou bătut şi aşezate în tăvi unse cu untură.

1002. Găină umplută

1 găină nu prea bătrînă, de circa 1,5 kg, 300 g carne de porc, 100 g franzelă, 100 g untură, 100 g ceapă, 1 legătură de pătrunjel verde, 2-3 ouă, ficatul şi pipota de la găină, sare, piper, 50 g de unt.

Găina se curăță, se spală, se şterge, se sărează şi se lasă la rece pînă se prepară umplutura. (Se recomandă să se scoată osul de la piept prin tăietura prin care s-au scos intestinele.)

Carnea de porc se dă prin maşina de tocat împreună cu ficatul şi pipota. Între timp, se căleşte în untură ceapa tăiată mărunt şi după ce s-a rumenit puțin se adaugă carnea tocată şi împreună se mai călesc 10—20 min. Apoi se ia de pe foc, se adaugă franzela înmuiată în lapte şi stoarsă,

pătrunjelul verde tăiat mărunt, ouă, sare, piper şi se amestecă bine. Cu compoziția obținută se umple găina, se coase, se unge cu unt, se aşaza într-o tavă şi se introduce în cuptor; din cînd în cînd se stropeşte cu grăsimea din tavă şi se adaugă cîte 2—3 linguri de apă caldă, ca să nu se ardă sosul format. Găina se întoarce din cînd în cînd ca să se rumenească frumos pe toate părțile.

Cînd este gata se lasă să se răcorească puțin, se scoate ața, apoi se taie pulpele, se scoate umplutura, avînd grijă să nu se zdrobească. Pieptul se taie în felii, la fel şi umplutura. Se aranjează pe un platou şi se garniseşte cu frunză de salată verde, felii de roşii sau de sfeclă fiartă, preparată cu sare şi oțet sau cu zeamă de lămîie.

1003. Curcan umplut

Se prepară la fel ca găina umplută (v. rețeta precedentă).

1004. Piept de pasăre cu andive

600 g piept de pasăre (găină grasă sau curcan), 100 g unt, 500 g andive, 100 g smîntînă, sare.

Pieptul de pasăre se taie în felii care se bat foarte uşor, se sărează, se trec prin făină şi se prăjesc pe rînd în unt, după care se scot şi se pun într-o cratiță, se acoperă cu un capac şi se înăbuşă. În untul rămas se înăbuşă andivele curățate, spălate şi tăiate în patru, pe lungime. După ce s-au înmuiat andivele se adaugă la carne. Se mai adaugă smîntînă, sare şi cîteva linguri de supă de oase sau de găină, sau apă şi împreună se mai înăbuşă 10—20 min.

1005. Pasăre cu dovlecei sau cu mazăre

Se prepară la fel ca puiul cu dovlecei sau cu mazăre (v. rețetele 939 şi, respectiv, 944).

1006. Piept de pasăre pane

600 g piept de curcan sau de găină, 30 g făină, 100 g untură, 100 g pesmet, 2 ouă, 50 g unt, sare, piper, 1/2 lămîie.

Pieptul de curcan sau de găină se taie în felii care se bat cu ciocanul de şnițele, se stropesc cu zeamă de lămîie, se presară cu sare şi piper, se dau prin făină, ou bătut, prin pesmet şi se prăjesc în untură înfierbîntată, rumenindu-se pe ambele părți.

Se serveşte imediat, cu unt stropit pe deasupra şi cu felii de lămîie şi garnitură de piure de cartofi sau cu legume sote şi salată de roşii, castraveți sau salată verde.

1007. Ostropel de găină

Se prepară la fel ca ostropelul de pui (v. rețeta 959).

1008. Galantină de pasăre

1 pasăre de 1,5 kg sau un pui de curcan, 400 g carne de porc sau de vițel, 200 g slănină, 30 ml coniac, 2 ouă, 100 g şuncă, 2-3 castraveciori, 1 foaie de dafin, sare, piper, nucşoară.

Se curăță pasărea de pene şi de fulgi şi se trece prin flacără ca să ardă restul de fulgi, fără să se atingă pielea. Se curăță bine de ciumpi fără a se opări, se spală întreagă şi se şterge pielea cu un prosop uscat (şervet). Se taie cu un cuțit de-a lungul şirei spinării, de la gît la coadă, în aşa fel ca să se poată jupui toată pielea, cu un strat cît mai subțire de carne. Se taie şi aripile cît mai sus, picioarele de la genunchi şi capul cu jumătate din gît.

După ce pasărea a fost jupuită, se scot intestinele şi se curăță toată carnea de pe oase, în aşa fel ca pieptul să rămînă întreg. Carnea scoasă de pe oase se completează cu carne de la o altă pasăre sau cu carne de porc sau de vițel (din pulpă) care se spală în apă caldă ca să se albească şi apoi se şterge cu un şervet uscat. Se taie carnea în bucăți, se adaugă o parte din slănină şi se trece totul de 2—3 ori prin maşina de tocat (a doua oară se trece prin maşina de tocat cu sită mai deasă). Se frămîntă totul bine, adăugînd coniacul, nucşoara, sare, piper şi ouă. Se udă un şervet, se stoarce bine şi pe el se întinde pielea jupuită de la pasăre, cu partea exterioară pe şervet. Peste pielea întinsă se pune jumătate din compoziția pregătită înainte, iar peste aceasta, la mijloc, se aşază cele două părți de piept tăiate în două, felii de slănină (afumată sau opărită), castraveciori, ficatul păsării şi şunca fiartă, toate tăiate în bucățele lungi de grosimea degetului. Toate se aranjează la mijloc şi de-a lungul pielii, pentru ca atunci cînd galantina se taie felii acestea să aibă un aspect frumos. Se acoperă apoi cu restul de compoziție şi se strînge pielea cu ajutorul şervetului. Se coase apoi pielea de-a lungul tăieturii, la gît, aripi şi picioare. Se strînge bine şervetul avînd grijă ca pielea păsării să fie cu pieptul în sus. Se leagă cu o sfoară în cîteva locuri peste şervet şi se pune la fiert într-un vas lung de mărimea galantinei. Acesta se umple cu apă atît cît să acopere galantina, se adaugă cîteva felii de ceapă, țelină, rădăcină de pătrunjel, foaia de dafin, cîteva boabe de piper, sare şi toate oasele rămase de la pasăre. După ce a dat în fiert se spumuieşte şi se acoperă vasul cu un capac. Se lasă să fiarbă lent 1 1/2 oră. Cînd şervetul se umflă ca o băşică şi apoi începe să se dezumfle, galantina este gata. Atunci se ia vasul de pe maşina de gătit şi se lasă descoperit să se răcească puțin, apoi se taie sforile şi se despachetează galantina, iar şervetul se spală, se stoarce bine şi cu el se înfăşoară din nou galantina, se leagă cu sfoară şi se pune la rece sub presă. A doua zi se scoate galantina din şervet şi se ține la rece pînă la servire, sau se taie în felii, se aranjează pe platou şi se glasează cu aspic.

Aspicul se prepară din zeama în care a fiert galantina, după cum urmează. Zeama de la fierberea galantinei, în care s-au fiert şi capul, picioarele şi toate oasele rămase de la pasăre, se strecoară, se degresează, se toarnă într-o formă sau într-un vas şi se ține la rece pînă se încheagă. Dacă zeama nu se întăreşte suficient, trebuie să se adauge 30—40 g gelatină la 1 litru de zeamă, procedînd apoi la fel ca la aspic (v. rețeta 1541). Aspicul se foloseşte pentru glasat sau după ce s-a întărit bine se taie în cubulețe şi se garniseşte cu el galantina.

1009. Piftie de pasăre

Pasărea tăiată (cocoş sau alte păsări) se curăță, se spintecă, se scot intestinele, se spală bine şi se pune într-o oală cu apă rece. Se lasă pe foc pînă cînd este gata să dea în fiert şi se ridică spuma. Se trage oala de pe foc, se scoate carnea, se spală de spumă şi se pune într-un vas curat cu apă rece şi puțină sare. După ce a dat în fiert se mai adună spuma şi se lasă să

fiarbă lent. Dacă pasărea este bătrînă, se adaugă legumele şi ceapa după ce carnea este pe jumătate fiartă (1—2 cepe, 1/2 țelină, 1 morcov, cîteva boabe de piper şi o foaie de dafin). Dacă carnea s-a fiert, se scoate din zeamă, iar zeama se mai lasă să scadă prin fierbere, pînă cînd la proba de încercare se va lega (încercarea se face punînd o lingură de zeamă la răcit, dacă nu se întăreşte atunci ori se mai fierbe zeama pînă mai scade, ori se adaugă 20—40 g de gelatină la 1 l de zeamă).

Între timp, se îndepărtează oasele, iar carnea se taie în bucăți sau felii, care se pun în forme sau în farfurii adînci, aşezînd feliile de piept deasupra. Se decorează cu felii de morcov fiert, frunze de pătrunjel verde şi cu felii de ou fiert. Se toarnă deasupra zeama strecurată şi potrivită de sare şi usturoi şi se lasă să se închege la rece. Se serveşte cu felii de lămîie sau cu salată de sfeclă cu hrean.

1010. Medalion de pasăre

600 g carne de pasăre, 300 g sos alb, 100 g unt, 500 g salată à la rus, 100 g maioneză, sare, piper, 300 g aspic.

Se fierbe pasărea, se curăță carnea de pe oase şi se trece prin maşina de tocat. Separat se prepară un sos alb, la care se adaugă jumătate din aspicul prevăzut. Din acest sos se pune jumătate la carnea tocată şi după ce s-a amestecat se mai adaugă unt frecat spumă, sare şi piper, după gust, amestecîndu-se din nou bine.

Se ia o formă rotundă de tablă cu diametrul de 7 cm şi înălțimea de 1 cm (formă fără fund), se udă cu apă rece, se aşază pe un fund de lemn, se umple cu compoziția (pasta) de pasăre preparată mai înainte, se netezeşte la suprafață cu cuțitul, apoi se ridică forma rămînînd pasta sub forma unui cilindru cu înălțimea de 1 cm. La fel se procedează cu întreaga cantitate de compoziție, după care medalioanele se lasă să se întărească la rece. Medalioanele formate şi răcite se glasează fiecare cu restul de sos, uşor încălzit şi amestecat pînă se leagă, după care se pun din nou la rece. După ce s-au întărit, se ornează cu cîte o floare făcută din legume tăiate şi combinate şi frunze de pătrunjel verde; acestea se aplică lipindu-se cu aspic. Se glasează apoi din nou, de data aceasta cu aspic lichid. Toate aceste operații se fac la rece.

Cu aceeaşi formă rotundă de tablă, fără fund, se fac medalioane din salată à la rus, deasupra cărora se aşază medalioanele preparate din carne de pasăre. Pe margine, medalioanele de salată à la rus se ornează cu maioneză. Medalioanele se aranjează pe un platou garnisit pe margine cu frunze de salată verde, sau şi cu restul de aspic închegat şi tocat mărunt sau în diferite forme.

1011. Pastramă de pasăre

Pentru 3 kg de piepți şi pulpe de pasăre: ***50 g sare, 5 g piper, 3 g ienibahar, 5 g boia de ardei, 60 g usturoi, 3 g silitră, 1-2 foi de dafin, cimbru, 1/2 pahar de apă.***

Din pieptii şi din pulpele de la găină sau altă pasăre se scot uşor oasele, făcîndu-se o singură tăietură spre interior, astfel ca aceasta să nu se deformeze. Se presară cu puțină sare, iar cu restul de sare şi cu toate componentele prevăzute şi apă se prepară un amestec lichid cu care se freacă carnea. După aceea, bucățile se aşază foarte strîns (îndesat) într-un vas, care se acoperă ermetic şi se ține la un loc răcoros 5 zile. Între timp, se

întoarce carnea în aşa fel ca bucăţile de deasupra să ajungă la fundul vasului, şi invers. în a şasea zi, carnea se scoate din vas, se leagă cu sfoară la un capăt care a fost găurit puţin cu vîrful cuţitului şi se ţine atîrnată o zi pentru zvîntat, după care se pune la fum rece pentru 2—3 zile.

Se păstrează la loc uscat. Se consumă fără alte preparate, tăindu-se foarte subţire. Eventual se poate frige la grătar sau la tigaie.

1012. Sarmale cu carne de pasăre

0,6-1 kg carne de pasăre (găină, curcan sau gîscă), 1-2 căpăţîni de varză acră sau dulce, 100 g orez, 200 g ceapă, 100 g untură de pasăre sau ulei, 50 g bulion, cîteva boabe de piper, 1 fir de cimbru, 1 g piper pisat.

Carnea se spală, se ia de pe oase, se taie în bucăţi şi împreună cu ceapa tăiată felii şi călită puţin, în 50 g de untură, se dau prin maşina de tocat. Între timp, se spală orezul, se pune cu apă la opărit şi după ce s-a umflat se scurge şi se clăteşte cu apă rece pînă se va răci, după care se adaugă la tocătură, apoi se adaugă sare şi piper şi se amestecă. Dacă carnea este slabă, se adaugă 1/2 pahar de apă. Se desface varza în foi; dacă este dulce se opăreşte în apă cu sare acrită puţin cu borş sau cu oţet, iar dacă varza este prea acră sau sărată se spală în apă caldă şi se clăteşte bine. La frunzele mici se taie nervura, iar dacă frunzele sînt mari acestea se taie în 2—3 în lungul nervurii, de o parte şi de alta a acesteia. Se fac sarmale mici, cam de 60 g fiecare şi se aşază într-o cratiţă, în care s-a pus un strat de varză tocată; puţină varză tocată se pune şi deasupra sarmalelor. Cimbrul şi boabele de piper se pun la mijloc, între sarmale, apoi vasul cu sarmale se umple cu zeama pregătită astfel: în restul de untură se căleşte o ceapă tăiată mărunt şi cînd s-a îngălbenit puţin se adaugă bulion, se stinge cu apă şi se toarnă peste sarmale pînă aproape de nivelul lor. La începutul fierberii sarmalele se umflă, iar după cîteva minute ele se aşază şi se dezumflă, şi după aceea se mai poate adăuga zeamă. Cînd sarmalele sînt aproape gata, se controlează dacă nu cumva sînt prea scăzute; se mai adaugă apă fierbinte şi un rînd de felii de roşii care se pun deasupra şi se introduc în cuptor ca să se gratineze. Se servesc cu mămăliguţă caldă.

1013. Raviole cu carne de pasăre

500 g carne de pasăre, 1 ou, 100 g ceapă, 50 g grăsime, piper, sare, 100 g caşcaval.

Pentru cocă: ***400 g făină, 1 ou, 1 lingură de ulei.***

Pentru sos: ***50 g unt, 25 g făină, 50 g bulion sau 500 g roşii.***

Carnea de pasăre se pune la fiert cu apă şi puţină sare; pentru gust se pot adăuga şi cîteva felii de legume şi ceapă. Între timp, din făină, ouă şi apă cît cuprinde făina se prepară coca pentru colţunaşi şi se ţine acoperită pînă va fi gata umplutura din carnea de pasăre fiartă.

Carnea împreună cu ceapa călită în untură se dau prin maşina de tocat, se adaugă 1 ou, sare şi piper după gust şi se amestecă bine.

Din cocă se întinde, pe o planşetă presărată cu făină, o foaie subţire care se taie în pătrate cu latura de 5—6 cm sau se decupează cu un pahar sau cu o formă specială. La mijlocul pătratului se pune umplutura respectivă, apoi se îndoaie marginile şi se lipesc. Raviolele astfel pregătite se pun la fiert într-un vas cu apă clocotită şi cu sare, timp de 10—15 min, după care se scurg, se pun într-o tavă unsă cu unt, se toarnă deasupra sos tomat

(v. rețeta 197), se presară cu caşcaval ras şi se introduc în cuptor pînă se rumeneşte caşcavalul. Se servesc cu unt fierbinte.

1014. Raviole cu carne de pasăre à la „Florentin"

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că pentru umplutură, carnea fiartă nu se dă prin maşina de tocat, ci se taie în pătrățele mici şi se amestecă cu 500 g de spanac fiert, răcit şi tocat. Se adaugă sare, piper şi 2 ouă, se amestecă totul şi cu această umplutură se umplu raviolele.

1015. Salată de pasăre

200-300 g carne de pasăre, 1 kg de cartofi, 100 g mere, 1 țelină, 200 g maioneză, 1 lingură de muştar, 2 ouă, 30 ml coniac, sare, piper.

Cartofii, fierți şi curățați, se taie ca fideaua; la fel se taie carnea fiartă, merele curățate şi țelina crudă. Din cantitatea de carne numai jumătate se amestecă cu salata, cealaltă jumătate oprindu-se pentru garnisit. Se adaugă o parte din maioneză, muştarul, coniacul, piper pisat şi sare, după gust. Se amestecă lejer, se aşază salata pe un platou şi i se dă o anumită formă, se nivelează cu lama unui cuțit şi deasupra se garniseşte cu restul de carne de pasăre peste care se ornează cu rondele de ouă fierte, legume fierte şi cîteva frunzulițe de pătrunjel verde. Marginea salatei se ornează împrejur cu restul de maioneză. Se ține la rece şi, după gust, se poate glasa cu aspic lichid pe deasupra.

1016. Salată de pasăre cu andive

200-300 g piept de pasăre fiert, 300-500 g andive, 1 lingură de zeamă de lămîie, 250 g maioneză, sare, piper.

Se aleg andive albe (cele cu frunze verzi fiind amare), se taie rădăcina, iar în cazul în care există şi frunze pătate cu puncte negre, acestea se înlătură. Se spală în apă rece (fără să se țină mult în apă, căci se amărăsc), se taie andivele în lung, apoi în 2—3 de-a curmezişul, se pun într-un castron sau într-o salatieră şi se adaugă carnea de pasăre fiartă, tăiată subțire, maioneza, zeama de lămîie, potrivindu-se după gust cu sare şi piper. Se mai pot adăuga şi 2—3 linguri de smîntînă groasă.

Se serveşte ca salată aperitiv.

1017. Tarte din foitaj umplute cu carne de pasăre

600 g carne de pasăre, 200 g sos alb (30 g unt, 30 g făină), 2 ouă, 50 g caşcaval, sare, piper şi 12 tarte.

Tartele se prepară din timp, după rețeta 1441. Carnea de pasăre se pune la fiert cu apă, sare, 1 ceapă, 1/4 țelină, 1 morcov, toate acestea pentru gust. După ce a fiert, carnea se taie în pătrățele mici, iar din supă, făină şi unt se prepară puțin sos (circa 200—300 g), la care se adaugă 2 gălbenuşuri, sare, piper şi pătrățelele de carne. Se amestecă şi cu compoziția respectivă se umplu tartele, peste care se presară caşcaval ras. Tartele se introduc în cuptor, unde se țin pînă se gratinează bine. Se servesc cîte două la porție.

1018. Volovan (vol-au-vent) cu carne de pasăre

Pentru aluat foitaj: ***300 g făină, 250 g unt sau margarină, 1 ou, 1/2 linguriță oțet, 10 g sare, apă rece.*** Pentru umplutură: ***600 g carne de pasăre, 50 g unt, 50 g făină, 1/4 l lapte, 100 g smîntînă, piper, sare, lămîie.***

Pentru prepararea foitajului v. rețeta 54.

După ce coca este gata, se întinde o foaie de 2 cm grosime din care se decupează cu o formă de tablă rondele de 8 cm diametru, în mijlocul cărora se crestează apoi uşor, cu o formă mai mică încinsă în ulei sau untură fierbinte, rondele mai mici (căpăcele) care se vor scoate (decupa) după coacere. Se ung rondelele cu gălbenuş de ou, se aşază pe o tavă rece, puțin umezită (stropită cu apă rece) şi se introduc la început în cuptorul bine încins. Cînd acestea au crescut se slăbeşte puțin focul şi se mai lasă în cuptor pînă se rumenesc. După ce s-au copt şi s-au răcit, se decupează căpăcelele şi se mai scobeşte din mijloc miezul acestora, ca să aibă loc umplutura.

Carnea de pasăre fiartă se taie în cubulețe mici şi se pune în următorul sos: se încălzeşte untul, se adaugă făina şi cînd se încinge se stinge cu lapte cald şi cu smîntînă încălzită, se adaugă sare şi piper, se mai fierbe 5—10 min, apoi se adaugă carnea de pasăre, se mai lasă încă 5—6 min pe foc, după care cu această compoziție se umplu volovanele.

1019. Volovan cu carne de pasăre şi ciuperci

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că se reduce la jumătate carnea de pasăre, însă se mai adaugă în compoziția de umplutură 200—300 g ciuperci proaspete, curățate, spălate, tăiate felii subțiri şi călite în 50 g unt sau ulei. Se mai poate adăuga şi puțin pătrunjel verde tăiat mărunt.

1020. Zacusca din carne de pasăre şi ciuperci

300-400 g carne de pasăre fiartă, 200-300 g ciuperci, 500 g arpagic, 200 g ceapă, 150 ml ulei, 50 g bulion, 100 ml vin, 1 g piper pisat, 1 legătură de verdeață, sare.

După ce se curăță şi se spală, ciupercile se taie în cubulețe cu latura de 1—2 cm. Între timp, se curăță ceapa, se taie mărunt şi se căleşte în jumătate din cantitatea de ulei, iar în restul de ulei se înăbuşă arpagicul în prealabil curățat. Cînd ceapa s-a prăjit pe jumătate, se adaugă ciupercile, se înăbuşă 10—15 min, se mai adaugă bulionul şi se stinge cu vin şi cu zeamă în care a fiert carnea de pasăre. Se adaugă carnea fiartă (eventual şi prăjită) tăiată în cubulețe, arpagicul înăbuşit, măslinele opărite dinainte, sare şi piper, se pune compoziția într-o tavă, se introduce în cuptor şi se ține pînă dă în fiert.

Se serveşte rece, presărată cu pătrunjel verde tăiat mărunt şi cu felii de lămîie pe deasupra.

1021. Friptură de curcan la tavă

1 curcan sau o bucată, untură pentru uns, sare.

Dacă curcanul este mai bătrîn, după ce s-a curățat de pene şi s-au scos măruntaiele, trebuie ținut la rece 2—3 zile, să se frăgezească. Apoi se taie sau se lasă întreg, se spală bine, se şterge cu un şervet uscat, se freacă în interior cu o bucată de lămîie, se sărează, se unge în interior şi pe deasupra cu untură sau cu ulei şi se aşază într-o tavă în care s-a pus o lingură de untură şi 1/2 pahar de apă. Se introduce în cuptorul bine încălzit, avînd grijă ca în timpul frigerii să se întoarcă curcanul cînd pe o parte, cînd pe cealaltă, ca să se frigă peste tot. De asemenea, se adaugă din cînd în cînd cîte puțină apă caldă, altfel se arde grăsimea din tavă cu care se unge

mereu friptura. Dacă s-a rumenit prea repede, curcanul se înveleşte cu o coală de hîrtie albă sau cu pergament bine uns cu grăsime şi se continuă frigerea pînă carnea devine fragedă. În locul hîrtiei este mai practic să se învelească curcanul cu o foaie făcută dintr-o cocă de făină cu apă. După ce curcanul s-a fript, se scoate din tavă, sosul se strecoară, iar el se taie astfel: mai întîi pieptul în felii subțiri, apoi pulpele în bucăți. La servire se pune cîte o bucată de pulpă, iar peste ea se pun felii de piept, garnisindu-se cu diferite garnituri de cartofi sau de legume, iar sosul strecurat din tavă se toarnă peste carne.

1022. Friptură de curcan în aspic

Pentru acest fel de friptură trebuie ca curcanul să fie gras. Se frige la cuptor la fel ca friptura de curcan din rețeta precedentă. După ce s-a răcit, curcanul se taie astfel: întîi pieptul în felii cît mai subțiri, apoi se taie şi pulpele, dar în bucăți potrivite, cam de 50—60 g. Se aşază pe un platou, întîi bucățile din pulpe peste care se pun feliile de piept, se toarnă deasupra aspicul lichid, după care se pun la un loc răcoros sau în frigider. După ce aspicul s-a închegat, se ornează deasupra cu bucăți de diferite forme tăiate din legume, ouă fierte, ardei roşii sau gogoşari, castraveciori etc. Aceste legume aplicate sau date prin aspic lichid prin răcire se prind de carne, putînd fi glasate pe deasupra cu aspic. Aspicul are două roluri: 1) apără carnea ca să nu se înnegrească; 2) conferă preparatului un aspect lucios, atrăgător, dîndu-i şi un gust plăcut.

Pentru prepararea aspicului rețeta 1541.

1023. Curcan cu măsline

1 kg carne de curcan, 100 ml ulei, 100 g ceapă, 50 g bulion, 120 g măsline, 1/2 lămîie, 100 ml vin, 30 g făină, 1 morcov, 1/2 țelină, foi de dafin, cimbru, piper boabe, sare.

Curcanul se taie în bucăți (nu se sărează) care se prăjesc în ulei; acestea se scot, iar în uleiul rămas se călesc ceapa şi legumele tăiate în felii subțiri. După ce legumele s-au rumenit puțin, se adaugă făina, bulionul, se stinge cu vin şi apă, se adaugă o foaie de dafin, o ramură de cimbru, boabe de piper şi se mai lasă să fiarbă 20—30 min. Se strecoară apoi peste carnea de curcan şi se mai fierb împreună pînă se face carnea fragedă. Separat se opăresc măslinele, după care se spală şi se pun ia fiert. Măslinele fierte se adaugă spre sfîrşitul fierberii cărnii şi împreună se mai fierb 5—6 min, după care se potriveşte mîncarea de sare. La servire se pune cîte o felie de lămîie pe fiecare bucată de carne. Se serveşte rece sau cald.

1024. Piftie de curcan

Se prepară la fel ca piftia de pasăre (v. rețeta 1009).

1025. Curcan umplut cu castane

1 curcan tînăr, 500 g carne de porc, 1 kg castane, 100 g unt, 100 ml ulei sau untură, piper, sare, 30 g coniac sau rom.

Se curăță curcanul, se spală, se sărează, se ține la rece cîteva ore, după care se şterge pe dinăuntru cu un şervet uscat şi se umple cu următoarea compoziție: carnea de porc se trece prin maşina de tocat cu sită deasă, se potriveşte de sare, se amestecă şi se pune într-o tigaie cu unt pe foc; se

prăjeşte puțin, amestecînd.

Între timp, castanele se cresteazǎ în cruciş şi se pun la fiert timp de 1 oră. După ce se curăță de coaja exterioară şi de cea interioară, se pun într-o cratiță, cu puțină apă şi unt, şi se înăbuşă sub capac pînă se înmoaie. Apoi, castanele se trec prin sită sau se adaugă la carnea prăjită şi împreună se trec prin maşina de tocat. Se adaugă romul, se amestecă şi cu compoziția obținută se umple curcanul, se coase, se unge cu ulei, se aşază într-o tavă cu puțină apă şi se introduce în cuptorul încălzit potrivit; se frige încet ca să se pătrundă bine. După ce curcanul s-a rumenit se întoarce şi se unge cu zeama din tava în care se frige. Spre sfîrşit nu se mai unge, pentru ca să se formeze crusta de piele. Curcanul umplut se tranşează astfel: după ce i s-a scos ața se taie pulpele, apoi pieptul în felii, la fel şi umplutura. Se poate servi cald sau rece.

1026. Curcan umplut cu ciuperci

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de castane se folosesc ciuperci proaspete, spălate, tăiate în felii foarte subțiri şi înăbuşite în ulei împreună cu 1—2 cepe tăiate mărunt. Se continuă apoi pregătirea după explicațiile din rețeta precedentă.

1027. Curcan umplut cu nuci

1 curcan, 500 g miez de nucă, 500 g ceapă, 200 ml ulei, 5-6 ouă, 100 g pesmet alb, 2-3 linguri de pătrunjel verde tăiat mărunt, 50 ml rom, sare, piper.

Curcanul se curăță, se spală, se şterge cu un şervet uscat, se sărează şi se ține la rece pînă se prepară umplutura.

Miezul de nucă se curăță, se pune într-o tavă pe hîrtie albă şi se introduce în cuptor, la foc foarte slab şi cu uşa cuptorului deschisă, amestecîndu-se mereu pînă se usucă bine. Se lasă apoi să se răcească şi se trece prin maşina de tocat sau prin maşina de nuci.

Între timp, se taie ceapa mărunt, se căleşte cu o parte din ulei pînă se rumeneşte puțin, după care se ia de pe foc şi se adaugă pesmetul, pătrunjelul verde tăiat mărunt, ouăle, piper, sare şi nucile măcinate. Se amestecă, se adaugă romul şi cu compoziția respectivă se umple curcanul, care se coase, se unge cu restul de ulei, se aşază într-o tavă cu puțină apă şi se introduce în cuptor, ungîndu-se din cînd în cînd (din 10 în 10 min) cu grăsimea din tavă. După ce s-a rumenit se întoarce, iar dacă s-a rumenit prea repede se micşorează focul şi peste curcan se pune o hîrtie unsă cu grăsime şi se continuă frigerea cam 2—3 ore.

1028. Curcan cu varză

Se prepară la fel ca rața pe varză (v. rețeta 1041).

1029. Gîscă sau rață friptă la cuptor

Gîsca se curăță, se spală, se sărează şi se aşază într-o cratiță sau tavă cu puțină apă (fără nici un fel de grăsime), se acoperă cu un capac şi se frige înăbuşit. În timpul frigerii se întoarce de mai multe ori şi se stropeşte cu propria untură, topită din gîscă în timpul frigerii. Pentru gust şi aromă se pot pune la fript, împreună cu gîsca, şi cîteva felii de ceapă, morcovi, țeli-

nă, boabe de piper, iar cînd gîsca este rumenită şi bine pătrunsă (friptă gata) se adaugă 1 pahar de vin. După ce gîsca a fost scoasă din tavă, se strecoară sosul care se foloseşte fierbinte la stropirea garniturilor cu care se va servi la masă.

1030. Gîscă sau rață cu ciuperci

1 kg carne de gîscă sau de rață, 2-3 cepe, 500 g ciuperci, 100 ml ulei, 30 g bulion, 100 ml vin, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper.

Carnea se taie în bucăți (ca pentru o porție), se sărează, se prăjeşte pe ambele părți în ulei şi se scoate într-un alt vas. În uleiul rămas se călesc ceapa tăiată mărunt şi ciupercile tăiate în felii subțiri, după care se adaugă bulionul şi se stinge cu vin şi cu puțină apă caldă. Se adaugă apoi carnea prăjită şi împreună se fierb pînă carnea este gata. La urmă se adaugă sare, piper şi pătrunjel verde tăiat mărunt.

1031. Rață sau gîscă cu măsline

1 kg carne de rață, 30 g făină, 100 ml ulei, 150 g măsline, 200 g ceapă, 50 g bulion, 100 ml vin, 1/2 lămîie, 1 foaie de dafin, cimbru, piper, sare.

Carnea se taie în bucăți, se sărează, se prăjeşte pe ambele părți, după care se scoate în alt vas. În uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, la care se adaugă făina, bulionul şi se stinge cu apă caldă, apoi se adaugă carnea de rață prăjită şi se lasă să fiarbă. Cînd carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă sare, piper, frunza de dafin, vinul, măslinele desărate prin opărire şi felii de lămîie. Se mai lasă să fiarbă pînă va fi carnea fragedă si sosul scăzut potrivit.

1032. Casolet de gîscă sau rață

1 kg carne de gîscă sau rață, 150 g costiță afumată, 6 felii de parizer, 400 g fasole albă, 100 ml ulei, 300 g ceapă, 50 g bulion, 1 foaie dafin, 1 crenguță de cimbru, sare, piper, usturoi.

Carnea de gîscă sau de rață se prepară la fel ca în rețeta precedentă, iar în loc de măsline se pune la fiert fasolea la care se adaugă costița afumată şi se fierb împreună. Separat, în ulei, se prăjeşte parizerul, apoi se scoate şi se ține la cald, iar în uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, usturoiul, se adaugă bulion, se stinge cu puțină apă şi se toarnă în oala cu fasole. Se mai adaugă foaia de dafin, piperul şi cimbrul. Cînd fasolea s-a fiert, se scoate costița şi se taie în felii. La servire se pune fasolea pe platou sau în farfurie, iar carnea deasupra, peste care se aşază parizerul, costița, stropindu-se cu sosul de la carne, fierbinte.

1033. Gîscă umplută

Se prepară la fel ca şi curcanul umplut (v. rețeta 1003).

1034. Gîscă cu varză murată

Se prepară la fel ca rața pe varză (v. rețeta 1041).

1035. Pateu de gîscă în aspic

500 g ficat de gîscă, 200 g unt, 50 ml coniac, 300 g aspic, piper, nucşoară, sare.

Se curăță ficatul de părțile pătate de fiere şi de pieliță, după care se ține cîteva ore în lapte dulce, la rece. După ce se ia de la rece, se pune la fiert într-un vas acoperit, împreună cu 50—100 g grăsime de pasăre, puțin vin, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper, sare şi se fierbe circa 30 min. Se lasă apoi să se răcească în zeama în care a fiert, după care se curăță de grăsimea de deasupra, se dă prin maşina de tocat de două ori (a doua oară prin sita deasă), după care se adaugă untul moale, coniacul, nucşoara, piper pisat, sare şi se amestecă bine, frecîndu-se cu o lingură de lemn pînă se obține o pastă pufoasă. Cu pasta obținută se umple o formă mică de chec sau alte forme mici (de tarte sau ceşti de cafea), se lasă să se întărească bine la rece, apoi încălzindu-se puțin forma în apă caldă se răstoarnă pe un platou. Pateul de ficat se ornează după gust şi după ce este bine răcit se glasează de 2—3 ori cu aspic, iar în jur se garniseşte cu aspic tocat sau cu cuburi de aspic (v. rețeta 1541).

1036. Pastramă de gîscă

1 gîscă de circa 3-4 kg curățată şi fără oase, 50-60 g sare, 5 g piper, 3 g ienibahar sau coriandru, 5 g boia de ardei, 60 g usturoi, 3 g silitră, 1-2 foi de dafin, cimbru, 1/2 pahar de apă.

Se prepară din piepți şi pulpe de gîscă neîndopată. Carnea se curăță de grăsime, se dezosează fără să se deformeze, se freacă mai întîi cu puțină sare, iar apoi cu un amestec preparat din restul de sare şi celelalte componente prevăzute şi apă. După aceea, bucățile se aşază foarte îndesat într-un vas, care se acoperă şi se ține la un loc răcoros 5 zile, avîndu-se grijă să se întoarcă zilnic bucățile de carne, astfel ca cele de deasupra să ajungă la fundul vasului şi invers.

În a şasea zi carnea se scoate din vas, se leagă cu sfoară la un capăt, care a fost găurit cu vîrful unui cuțit, şi se ține atîrnată cîteva ore să se zvînte, după care se pune la fum rece pentru 2—3 zile.

Se consumă rece, tăiată în felii foarte subțiri.

1037. Guşă de curcan umplută

1 guşă de curcan, 300 g carne de porc sau ficat, 2-3 cepe, 50 g untură, 100 g franzelă, 100 g slănină, sare, piper.

Tocătura se prepară din ficat de porc sau de pasăre, sau numai din carne de porc. Se taie ceapa în felii şi se căleşte împreună cu slănina (fără să se prăjească prea tare). Se lasă să se răcească, după care se adaugă ficatul sau carnea şi se trec de două ori prin maşina de tocat carne, a doua oară împreună cu miez de franzelă înmuiat în lapte şi bine stors. Se amestecă, se potriveşte de sare, piper, se pot adăuga şi 1—2 ouă, 1 lingură de pătrunjel tăiat mărunt şi dacă este posibil şi cîteva ciuperci tăiate fin şi înăbuşite cu puțin unt.

Guşa se curăță bine, se spală în mai multe ape, se umple cu compoziția preparată, după care se coase, se aşază într-o tigaie cu untură şi cîteva felii de legume şi se introduce în cuptorul potrivit de încălzit. Între timp, guşa se întoarce, iar în tigaie se adaugă puțină apă, să nu se ardă legumele şi nici grăsimea. Se serveşte tăiată în felii (avînd grijă să se scoată ața), cu garnitură de piure de cartofi.

1038. Gît de gîscă umplut

Se prepară gîtul de gîscă, procedîndu-se la fel ca în rețeta precedentă, înlocuind însă guşa curcanului cu gîtul de gîscă, propriu-zis pielea care în-

veleşte gîtul de gîscă. Aceasta se trece mai întîi printr-o flacără şi apoi se spală bine.

Pielea care înveleşte gîtul de gîscă este foarte grasă şi ca să fie cît mai spaţioasă se taie cît mai jos, sub guşă, pînă sus spre cap, apoi se desprinde de oasele gîtului.

1039. Ficat de gîscă pane

500 g ficat de gîscă, 2 ouă, 100 g pesmet, 50 g făină, 30 g unt, sare, ulei pentru prăjit.

Ficatul de gîscă se taie în felii, se dă prin făină, ou bătut, apoi prin pesmet şi se pune la prăjit într-o tigaie cu ulei nu prea încins. Se prăjeşte la foc domol, pînă se rumeneşte pe ambele părţi, după care se sărează. Se serveşte cu piure de cartofi şi cu unt stropit pe deasupra.

1040. Ficat cu unt şi lămîie (à la meunière)

500 g ficat, 50 g unt, 100 ml ulei, 1 lămîie, 30 g făină, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper.

Ficatul de gîscă sau de porc se taie în felii subţiri, se dă prin făină şi se prăjeşte în ulei înfierbîntat. După ce s-au prăjit pe ambele părţi, feliile se scot pe platou şi în acel moment se toarnă peste ele untul topit în care se pune pătrunjel verde tăiat mărunt, piper, sare şi suc de lămîie. Se serveşte imediat, cu garnitură de orez sau cu cartofi prăjiţi.

1041. Raţă pe varză

1 raţă de 1-2 kg, 150 g untură, 2 kg varză acră, 600 g roşii, piper, cimbru.

Raţa se opăreşte, se curăţă de tulei şi fulgi, se freacă cu mălai şi după ce i s-au scos măruntaiele se spală bine, se sărează în interior, se unge cu untură, se aşază într-o tavă şi se introduce în cuptor. În timpul frigerii se stropeşte mereu cu grăsimea din tavă. Cînd s-a rumenit se scoate din tavă, se taie bucăţi şi se aşază pe varza pregătită astfel: se taie varza foarte subţire şi se căleşte în untură 10—20 min. Se scoate un rînd de varză şi pe stratul rămas se aşază carnea prăjită, iar deasupra ei se aşază restul de varză şi roşiile tăiate jumătăţi dacă sînt mici, iar dacă sînt mari se taie în felii. Se lasă să dea în fiert, după care se introduce vasul în cuptor să se rumenească mîncarea.

1042. Raţă cu castraveţi muraţi

1 raţă de circa 0,6-1 kg, castraveţi muraţi, 100 g untură, 30 g bulion, 2-3 cepe, 500 g roşii, 1 lingură cu vîrf de mărar verde tăiat mărunt, 1 lingură de făină, 1 frunză de dafin, sare.

Raţa se curăţă la fel cum s-a arătat în reţeta anterioară, apoi se taie în bucăţi, se trece prin făină şi se pune la prăjit în untură încinsă. După ce bucăţile s-au prăjit se scot în alt vas, iar în untura rămasă se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi, după ce aceasta s-a prăjit puţin, se adaugă restul de făină, bulionul şi se stinge cu apă caldă. Se lasă să dea în două-trei clocote, se răstoarnă peste carne şi se lasă să fiarbă împreună pînă ce carnea este aproape gata. Între timp, se curăţă castraveţii de coajă, se taie în bucăţi mici, se pun într-un vas, se acoperă cu apă şi se fierb 10—20 min, după

care se scurg de apa în care au fiert. Peste castraveții scurşi se adaugă sosul de la mîncarea respectivă şi se mai fierb împreună pînă sînt gata, după aceea se răstoarnă peste carne, se adaugă sare, deasupra se pun roşiile tăiate şi se introduce mîncarea în cuptorul încins, unde se ține pînă ce zeama (sosul) scade potrivit, iar roşiile se rumenesc puțin. Mîncarea se serveşte fierbinte, presărată pe deasupra cu mărar proaspăt tăiat mărunt.

1043. Rață cu portocale

1 rață, 3 portocale, 100 ml vin, 50 ml coniac, 60 g zahăr, 50 g unt, 50 ml ulei, 30 g făină, cîteva felii de ceapă, morcovi şi țelină, 30 g bulion.

Rața, curățată ca de obicei, se spală, se zvîntă, se taie în bucăți care se sărează puțin şi se prăjesc în untură. După ce s-a prăjit puțin, se scoate carnea, se pune în alt vas, iar în untura rămasă se prăjesc ceapa, morcovii, țelina, toate tăiate subțire, se rumenesc puțin, după care se presară cu făină şi se mai călesc 5—6 min. Se stinge sosul cu bulionul şi cu puțină apă caldă şi se mai lasă să fiarbă 20—30 min, după care se strecoară, pasîndu-se cu toate componentele peste carne şi se mai fierb împreună pînă ce carnea este gata. Între timp, se curăță portocalele de coajă, iar cojile se taie foarte subțire (ca fideaua) şi se pun la fiert cu apă. După 2—3 clocote se scurg de prima apă amară, se pun din nou cu apă şi se lasă să fiarbă pînă ce devin moi. Miezul de portocale se desface în felii, se aşază într-o tavă smălțuită şi unsă cu unt şi se introduce în cuptorul bine încins, unde se ține 10 min, după care se scoate şi se stinge cu vin. Cojile fierte şi bine scurse se răstoarnă peste carnea fiartă, se mai adaugă zahărul caramelizat stins, suc de carne sau de oase (jiu glas) şi coniacul.

Se serveşte fierbinte, fără altă garnitură, numai cu felii de portocale.

1044. Rață cu gutui

1 rață, 1 kg gutui, 100 g zahăr, 100 g unt, 50 g făină, 50 g bulion, 100 ml ulei, zeamă de lămîie, sare.

Se pregăteşte rața pentru gătit la fel ca în rețeta precedentă. După ce carnea s-a prăjit în ulei, se scoate şi se pune într-un alt vas, iar în uleiul rămas se pune zahărul, se caramelizează puțin şi cînd este încins se presară făina, se adaugă bulionul şi se stinge (dizolvă) cu apă, amestecîndu-se pînă dă în fiert.

Se toarnă totul peste carnea de rață prăjită şi se lasă să fiarbă împreună pînă ce carnea este gata.

Între timp, se spală gutuile şi se taie în felii sau în cuburi care se aşază sub formă de strat într-o tavă smălțuită şi unsă cu unt; cu restul de unt se stropesc gutuile pe deasupra, se introduc în cuptorul bine încins (ca să le cuprindă căldura cuptorului dintr-odată), unde se țin 6—8 min. Se răstoarnă apoi peste carnea fiartă, se adaugă sare şi zeamă de lămîie, după gust, şi se mai dă totul într-un singur fiert.

1045. Rață cu struguri tămîioşi

1 rață, 1,2 kg struguri tămîioşi, 100 g unt, 300 g suc de carne (jiu), 100 ml lichior de vişine, 50 g coniac, 1 lingură de făină.

Se taie rața în bucăți şi se pune cu untul la prăjit. După ce s-a rumenit se scoate şi se pune în alt vas, iar peste untul rămas se presară făina şi după

5—6 min de călire se stinge cu 1 l de apă caldă. Apoi se răstoarnă peste carnea rumenită şi se lasă să fiarbă împreună pînă ce carnea se înmoaie bine. La urmă se adaugă jiul de carne, strugurii (numai boabele curățate şi spălate), lichiorul de vişine, coniacul şi se mai dă în fiert 10 min.

Se serveşte cu pilaf de orez.

1046. Porumbei pane

3-4 porumbei, 100 g unt sau ulei, 3 ouă, 1 lingură de făină, 100 g pesmet, sare, piper.

Pentru pane sînt buni numai porumbeii tineri (cu picioarele galbene; cei cu picioarele albicioase sînt bătrîni). După ce sînt sacrificați, porumbeii se curăță de pene fără a se opări, se pîrlesc la flacără, după care li se scot intestinele împreună cu măruntaiele, apoi se spală, se taie în sferturi, se bat puțin, se presară cu puțină sare şi piper, se trec pe rînd prin făină, ou bătut şi pesmet, după care se prăjesc în unt sau în ulei încălzit, pînă se rumenesc pe ambele părți. Se servesc cu diferite garnituri, stropiți cu unt topit şi garnisiți cu foi de salată verde şi cu felii de roşii.

1047. Porumbei cu sos de ciuperci şi smîntînă

3 porumbei, 100 g unt, 50 ml ulei, 300-400 g ciuperci, 100 g smîntînă, 1 lingură de făină, sare, piper.

Porumbeii se curăță ca în rețeta precedentă, se taie în sferturi, se sărează şi se prăjesc în ulei încălzit, după care se scot în alt vas. În uleiul rămas se presară făina şi se stinge cu 1—2 pahare de apă caldă, se lasă să dea în fiert, apoi se răstoarnă peste carnea prăjită. Între timp, se curăță şi se spală ciupercile în mai multe ape (ca să nu aibă nisip), se taie subțire şi se călesc în unt, pînă scade zeama pe care acestea o lasă, după care se răstoarnă peste carne. Se adaugă smîntînă, piper pisat, se potriveşte de sare, iar dacă sosul este prea scăzut se mai adaugă încă puțină apă caldă, şi totul se lasă să mai fiarbă 5—6 min.

1048. Porumbei înăbuşiți

3 porumbei, 30 ml ulei, 30 g unt, sare, 1 pungă de hîrtie, piper.

Porumbeii tăiați se jumulesc, se pîrlesc la flacăra aragazului, se şterg, li se scot intestinele, măruntaiele şi plămînii care se aruncă, oprindu-se numai ficățeii care se introduc în porumbeii curățați. Se sărează şi se pipereaza puțin, apoi se introduc într-o pungă de hîrtie unsă cu ulei şi se înăbuşă într-o cratiță cu capac, pe foc iute, ca să fie gata în 20 de min. În tot timpul frigerii se mişcă vasul şi se întorc porumbeii, iar ca să nu se ardă grăsimea sub ei, se adaugă cîte puțină apă caldă. La urmă se scot porumbeii din pungă şi se lasă să se rumenească. După aceea se scot, se pun pe un platou şi se servesc cu garnitură de pilaf de orez şi cu sosul din tavă turnat pe deasupra. Cine doreşte poate să adauge la urmă în tavă o lingură de bulion stins cu un pahar de vin, sau cu smîntînă. Porumbeii se prepară în momentul servirii, altfel se pierde din savoarea lor deosebită.

1049. Porumbei umpluți

5-6 porumbei, 300 g carne de pui, 1 ceapă mare, 100 g unt, 100 g miez de franzelă, 2 ouă, verdeață, sare, piper.

Se aleg porumbei tineri. Se curăță de pene fără a se opări, se pîrlesc la o flacără, li se scot intestinele, se spală bine, se sărează foarte puțin şi se umplu cu următoarea compoziție: ceapa se căleşte în unt, se ia de pe foc, se adaugă miezul de franzelă înmuiat în lapte, carnea de pasăre, verdeața tăiată mărunt şi se trec toate prin maşina de tocat. Se adaugă ouăle, sare, piper, se amestecă şi se umplu porumbeii, apoi se cos, se ung cu unt, se aşază într-o tavă cu unt şi se introduc în cuptorul potrivit de încălzit. În timpul frigerii se ung cu sosul din tavă. La servire se scoate ața cu care au fost cusuți, după care se taie fiecare porumbel în două sau se servesc întregi cîte unul de persoană.

1050. Porumbei fripți

3-4 porumbei, 3-4 tranşe de felii de slănină tăiate foarte subțire.

Se curăță porumbeii ca în rețeta 1046, se sărează şi se învelesc în feliile de slănină bătute cu ciocanul ca să se întindă. Se leagă cu ață fiecare porumbel peste slănină şi se pun la fript într-o tigaie acoperită. După ce carnea s-a frăgezit se lasă tigaia descoperită pe foc iute să se rumenească porumbeii. Se servesc cu sote de mazăre sau cu garnitură de orez.

1051. Porumbei la frigare

3-4 porumbei, 3-4 tranşe de felii de slănină sărată.

Se pregătesc ca în rețeta precedentă, adăugîndu-se în interior puțină sare. Feliile subțiri de slănină se leagă cu ață sau se prind cu țepuşe de lemn. Porumbeii se înşiră pe o frigare şi se frig pe cărbuni încinşi. Se rotesc tot timpul; dedesubt se pune o tavă în care se scurge slănina, iar cu untura scursă se ung tot timpul pînă se rumenesc.

În acelaşi fel se prepară şi prepelițele.

1052. Ciulama de porumbei

3 porumbei, 100 g unt, 100 g făină, 1 ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, sare, piper, 50 g unt pentru stropit.

Porumbeii se jumulesc ca şi puii, dar fără a se opări. Li se scot intestinele, apoi se spală, se taie în sferturi şi se pun la fiert împreună cu legumele, sare şi cîteva boabe de piper. Se fierb lent 30—40 min; dacă sînt mai bătrîni se fierb mai mult timp. După ce porumbeii sînt fierți, se scot în alt vas cu apă şi puțină sare (pentru ca să nu se usuce carnea pînă la servire), iar cu zeama de la fiertul lor se prepară ciulamaua astfel: într-o cratiță se topeşte untul, se adaugă făina şi se căleşte, amestecîndu-se 5—6 min, după care se stinge cu zeama de la fiertul porumbeilor strecurată. Se adaugă sare şi se mai lasă să fiarbă pînă ce sosul se va îngroşa. Se serveşte cu mămăliguță, cu sos turnat peste bucățile de porumbei şi stropite cu unt pe deasupra.

1053. Pilaf de porumbei

3-4 porumbei, 300 g orez, 150 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, piper boabe, sare.

Se curăță porumbeii de pene fără a se opări, se pîrlesc la flacără, li se scot intestinele şi măruntaiele, se spală bine şi se lasă să se scurgă, apoi se taie în sferturi şi se pun la fiert cu sare, legume, ceapă şi cîteva boabe de piper. Cînd sînt gata se scot în alt vas, iar cu zeama strecurată se prepară

orezul astfel: se alege orezul, se spală, se scurge bine de apă şi se pune la prăjit cu jumătate din cantitatea de unt; cînd s-a încins (fără să fie prăjit) se stinge cu zeama de la fiertul porumbeilor (3 părți zeamă la 1 parte orez). După ce orezul s-a stins şi a dat în fiert, se introduce carnea porumbeilor în orez, iar pe deasupra se pune restul de unt, se acoperă cu un capac şi se ține pe marginea plitei sau în cuptorul cu uşa deschisă. În 15—20 min pilaful este gata.

1054. Porumbel, rețeta lui Păstorel

Iei un hulub decapitat
Ales din cei mai graşi, fireşte,
Scoți penele. Cinătuieşte
Apoi sărează delicat.

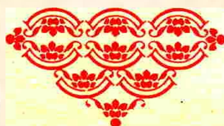
Şi nu uita un amănunt:
Tăind, spre-al înveli, o fină
Felie albă de slănină
Să-i pui în coş şi-un pic de unt.

Pe urmă, c-un cuțit ce taie,
Ciopleşte cu îndemînare
Vreo opt sau nouă bețişoare
Şi le aşază în tigaie.

Hulubul cel cu unt umplut
Pe-acest grătar improvizat
Într-un cuptor va fi lăsat
La foc domol şi susținut.

Şi, ca să-i tragi din plin folosul,
Cînd slăninuța s-a prăjit,
Îl scoți afară negreşit.
Fără să uiți să-i torni şi sosul.

Cu un vin roşu în păhărel
Friptura e o delectare.
Deci, îți urează poftă mare
Al dumitale
Păstorel



13. PREPARATE CU CARNE DE VITĂ, PORCINE ŞI OVINE

Carnea, pregătită cu legume, fructe sau făinoase oferă omului cea mai săţioasă hrană.

Reţetele de preparate din carne cu diferite adaosuri sînt multiple şi de o mare diversitate.

Gustul şi aspectul preparatelor stimulează apetitul, contribuind totodată la o digestie cît mai bună. Majoritatea mîncărurilor cu carne şi legume se prepară la fel, deosebirea constînd numai în schimbarea componentelor (felul legumelor pe care le dorim sau pe care le avem la îndemînă). Din numeroasele reţete pe care le vor găsi în această carte, gospodinele au posibilitatea să aleagă pe cele dorite.

Calitatea preparatelor depinde exclusiv de calitatea materiei prime şi de modul de pregătire. De multe ori, consumul iraţional (abuziv) de carne poate dăuna sănătăţii consumatorului, la fel şi prepararea greşită a acesteia sau nerespectarea condiţiilor igienice în timpul depozitării, ca şi decongelarea incorectă.

Decongelarea necesită un anumit timp, care depinde de bucata de carne. Carnea congelată se lasă să se decongeleze foarte lent, la o temperatură de 16—18°C şi numai în cantitatea necesară preparării. De aceea, cînd avem o cantitate de carne, se recomandă să fie tranşată în funcţie de folosinţă şi pusă în ordinea în care urmează să fie folosită. În felul acesta nu este nevoie să scoatem toate bucăţile de carne pentru decongelare, ci numai partea care dorim s-o preparăm.

Carnea proaspătă va fi mai fragedă şi mai gustoasă dacă după sacrificarea animalului sau a păsării, aceasta a fost ţinută la rece 24 de ore.

Carnea crudă sau gătită se taie transversal pe fibre, în felul acesta fiind mult mai fragedă, suculentă şi mai uşor digerabilă.

Carnea se sărează numai în momentul preparării sau cînd este aproape fiartă sau friptă; altfel sărurile minerale şi alte substanţe nutritive se scurg din carne (se pierd). Pentru ca ele să rămînă în carne, aceasta se pune la fiert în apă înfierbîntată şi se lasă pe foc iute ca să dea într-un clocot, după care se continuă fierberea pe foc lent, cu vasul acoperit cu capac, punîndu-se la început mai puţină sare. Cînd se frige, carnea se pune în vasul cu grăsime bine încălzită, iar după ce s-a rumenit şi s-a format o crustă pe deasupra, se adaugă din cînd în cînd cîte puţină apă caldă, pînă cînd carnea este gata; altfel grăsimea şi sucul care s-a format de la carne se arde şi se amărăşte.

Pentru ca mîncarea să fie mai gustoasă şi mai aromată, după ce a fiert pe plită, se introduce pentru 10—15 min în cuptor. Dacă deasupra mîncării apare grăsime, aceasta se degresează.

Mîncărurile cu legume se presară deasupra cu pătrunjel verde tăiat cît mai mărunt.

Alte amănunte pentru buna reuşită a preparatelor se vor da la rețetele respective.

13.1 RASOLURI

Cel mai fraged şi mai gustos rasol se obține din carne de vacă: cap de piept cu os, rasol alb, ciolane cu măduvă (rasoluri din față şi din spate).

Rasolul fiert din aceste părți de carne se recomandă ca hrană de bază şi pentru cei cu regim alimentar.

1055. Rasol din piept de vacă cu legume şi hrean

Pentru 6 porții: ***1,5 kg carne de vacă cu os (cap de piept), 1-2 cepe, 1 țelină, 200-300 g morcovi, 1 pătrunjel, 1/4 căpățînă varză dulce, 1-2 ardei graşi, 600 g cartofi, 1 lingură de pătrunjel verde tăiat mărunt, hrean, oțet, sare, după gust.***

Carnea destinată rasolului se spală şi se pune în apă înfierbîntată la opărit. După aceea se spală din nou şi se pune la fiert în vasul curat, cu apă clocotită (în cantitate potrivită) şi puțină sare. După ce a dat în fiert se spumuieşte, se şterg urmele de spumă de pe marginea oalei, se micşorează focul pentru ca fierberea să se facă lent şi fără întrerupere. Vasul se acoperă cu capacul lăsat puțin la o parte pentru evacuarea aburului. După 1 oră de fierbere se adaugă legumele curățate, spălate şi crestate la capete. Se lasă să fiarbă în continuare pînă sînt gata legumele şi carnea, după care se scot în apă rece cu puțină sare. Apoi se taie legumele în rondele, iar carnea în felii transversal pe fibre şi se aşază într-o cratiță împreună, iar peste ele se toarnă puțină supă fierbinte şi se țin la cald pînă la servire.

Între timp, se fierb cartofii curățați de coajă şi tăiați în bucăți. Se taie pătrunjelul verde mărunt şi se prepară hreanul ras, cu oțet, sare după gust, la care se mai adaugă şi puțină supă degresată.

Se serveşte ca felul doi, cu legume şi cu cartofi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt, iar hreanul se serveşte separat.

Supa de la fiertul rasolului se serveşte cu tăiței de casă sau cu găluşte (v. rețetele 671, 672, sau 673).

1056. Rasol alb

1 kg carne (rasol alb), 1 bucată de os cu măduvă şi legumele respective, ca în rețeta 1055.

Mai întîi se pune osul la fiert în apă rece, iar cînd începe să dea în fiert se spumuieşte, se lasă să fiarbă cam 1 oră, după care se introduce carnea, în timpul fierberii. La început se sărează mai puțin, iar după ce carnea este pe jumătate fiartă se adaugă legumele, dacă sînt proaspete (cele de toamnă se pun ceva mai din timp). Prepararea în continuare se face la fel ca în rețeta anterioară. Rasolul alb poate fi servit cu diferite sosuri: sos de hrean, sos tomat, sos de mărar şi altele.

1057. Rasol de ciolan de vacă cu măduvă

Rasolurile de vacă din față şi din spate se taie cu ferăstrăul sau cu satîrul în aşa fel ca să nu se strice (disloce) măduva. Apoi se alege un

morcov mare care se taie în felii groase cu care se acoperă partea ciolanului cu măduvă şi se leagă cu o ață groasă. Se aşază cu măduva în sus într-un vas, se opăreşte, apoi se spală şi se aşază din nou ciolanul cu măduva în sus, în apă rece cu sare. Cînd începe să dea în fiert se spumuieşte, după 1 oră de fierbere se adaugă legumele şi se continuă fierberea pînă va fi carnea gata. La servit se scoate ața, ciolanul se serveşte foarte fierbinte (ca să nu se sleiască măduva), cu legume alături.

1058. Rasolul de limbă de vacă

1 limbă de vacă, 400-500 g legume de supă, 500 g cartofi, piper boabe, 1 foaie de dafin, verdeață, hrean, 1 lingură de oțet, sare şi zahăr după gust.

Limba se spală bine în apă călduță, se pune la opărit, după care se spală din nou şi se pune la fiert în apă cu puțină sare. După 1 oră de fierbere se adaugă legumele, boabe de piper, foaie de dafin şi se continuă fierberea pînă se constată că limba este bine fiartă. Se scoate într-un vas cu apă rece şi cît este încă caldă se curăță de pieliță. Se taie apoi în felii şi se serveşte împreună cu legumele cu care a fiert şi cu cartofi fierbinți (fierți natur), toate presărate cu verdeață tăiată mărunt.

Limba se poate servi cu orice fel de sos, sau cu hrean ras, potrivit după gust de oțet sau zeamă de lămîie, zahăr, sare, adăugîndu-se şi o lingură sau două de zeamă de la fiertul limbii.

Se mai poate servi hreanul ras amestecat cu smîntînă.

1059. Rasol de creier de vacă cu maioneză

1-2 creieri de vacă, 1 ceapă, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1/2 țelină, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper, 1 lingură de oțet, 50-100 g smîntînă, 100-150 g maioneză, 1 vîrf de cuțit piper pisat, sare.

Se pune creierul în apă rece şi se ține pînă ce iese tot sîngele, după care se curăță de pieliță şi se pune la fiert în cratița în care s-au pus la fiert legumele, foaia de dafin, piperul şi puțină sare. Cînd a dat în fiert se adaugă o lingură de oțet şi se continuă fierberea cam 10—15 min, după care creierul se lasă în aceeaşi zeamă pînă la răcire. La servire se taie în felii, se aranjează pe platou, deasupra se toarnă maioneză amestecată cu smîntînă şi potrivită la gust cu sare şi piper pisat.

1060. Rasol din cap de vițel

Capul de vițel se curăță, i se scot şi ochii, apoi se lasă să stea cîteva ore în apă rece, ca să iasă tot sîngele. După aceea, capul de vițel se aşază într-un vas încăpător ca să intre întreg şi să fie bine acoperit cu apă, altfel, părțile ce rămîn afară din apă se înnegresc. Se adaugă sare şi la primul clocot se spumuieşte, apoi se adaugă legumele, pentru gust şi aromă, şi se lasă să fiarbă la foc domol pînă carnea este bine fiartă şi se desprinde uşor de pe oase.

Se ia vasul de pe foc şi se lasă cu totul pînă se răceşte puțin, apoi se desprinde carnea de pe oase, se taie în bucățele potrivite şi se serveşte caldă în puțină zeamă în care a fiert, cu mujdei de usturoi sau cu hrean ras.

Carnea se mai poate servi şi cu sos de muştar dizolvat cu ulei, oțet sau zeamă de lămîie, sare şi piper, după gust, sau cu sos remulad (v. rețeta Sos remulad).

13.2. PREPARATE DIN CARNE CU LEGUME, FRUCTE ŞI FĂINOASE

1061. Carne cu legume

600 g carne macră sau 1 kg carne cu os, 100 g untură sau 100 ml ulei, 150 g ceapă, 300 g morcovi, 1 dovlecel, 300-400 g cartofi, 1 țelină, 2-3 ardei graşi, 30 g bulion, cîteva roşii, 100 ml vin, verdeață, sare, piper. După gust, se mai pot pune şi alte legume: ***conopidă, fasole păstăi, vinete, varză etc.***

Carnea tăiată în bucăți se sărează, se pune într-un vas cu puțin ulei înfierbîntat şi după ce s-a prăjit puțin se adaugă puțină apă şi se înăbuşă în vasul acoperit. Separat în alt vas, în restul de ulei, se călesc legumele tăiate în bucăți, după care se scot, iar în uleiul rămas se pune ceapa tăiată mărunt şi se ține pe foc, amestecînd pînă devine uşor gălbui-sidefie. Se adaugă bulion, se stinge cu apă caldă, se răstoarnă peste carne şi se lasă să fiarbă pînă ce carnea este moale. Apoi, cînd carnea este aproape gata, se adaugă legumele şi se fierb împreună 20—30 min, după care se mai adaugă roşiile tăiate mărunt, vinul, sare, piper şi se mai lasă să fiarbă cîteva minute.

Se serveşte presărată deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1062. Ghiveci cu carne

600 g carne macră sau 1 kg carne cu os, 2-3 cepe, 300-400 g cartofi şi legume cît mai asortate sau pe care le avem la îndemînă.

Unele legume pot fi folosite din conserve; acestea se adaugă la urmă, cînd celelalte sînt aproape gata, după care se mai dau împreună în cîteva clocote. Prepararea ghiveciului se face la fel ca în rețeta anterioară. Proporția de legume (în cantități) depinde de felurile de legume ce se folosesc. Dacă ghiveciul se prepară din mai multe feluri de legume, atunci trebuie luat din fiecare cîte puțin, astfel ca în total pentru o porție să revină 300—400 g de legume crude.

1063. Ghiveci măcelăresc

Tradiționalul ghiveci măcelăresc se compune din cîteva feluri de carne, numite de măcelari ***căzături***, la care se mai adaugă momițe de vițel şi măduvă. Totuşi, se poate prepara ghiveci măcelăresc şi dintr-un singur fel de carne, piept de vacă, dar să nu lipsească măduva şi vasul de ceramică în care se va pregăti această faimoasă mîncare.

Pentru 6 porții: ***1 kg piept gras de vacă, 200-300 g măduvă, 200 ml ulei, 200 g ceapă, 300 g cartofi, 200 g morcovi, 200 g mazăre fiartă sau din conserve, 200 g fasole păstăi fiartă sau din conserve, 200 g conopidă, 1-2 dovlecei, 1 vînătă,1/4 varză mică, 200 g bame, 1 țelină, 2-3 ardei graşi, 1 ardei iute, cîteva roşii, 50 g bulion, 100 ml vin, 1-2 legături de verdeață, 1 fir de cimbru, 1/2 căpățînă de usturoi, piper, sare.***

Carnea se taie în bucăți potrivite, se sărează puțin, se prăjeşte cu o parte din ulei înfierbîntat şi după ce s-a rumenit puțin se scoate în alt vas, iar în uleiul rămas se căleşte ceapa (curățată şi tăiată mărunt), după care se adaugă usturoiul tocat mărunt, bulionul şi se stinge cu apă caldă. Se lasă să dea în cîteva clocote, apoi se răstoarnă peste carne şi se lasă să fiarbă împreună acoperit pînă ce carnea este gata. Între timp se amestecă, se adaugă cimbru, piper şi dacă este nevoie şi apă.

Legumele se curăță, se spală şi se taie în bucăți, apoi se pun într-un vas (de preferință de ceramică) şi deasupra se toarnă restul de ulei şi puțină apă caldă; se acoperă, se introduce vasul în cuptor şi se amestecă cu grijă ca să se înăbuşe uniform. Cînd legumele sînt aproape fierte se scot din cuptor, se adaugă carnea, măduva tăiată felii, vinul, sare şi piper, se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt, se pun deasupra roşiile tăiate în bucăți şi se lasă pe foc pînă dă în fiert, după care se introduce din nou în cuptor, la foc potrivit. Se ține la cuptor pînă ce ghiveciul se va rumeni puțin deasupra, fără să se pîrlească roşiile. Dacă cuptorul este prea încins, se lasă deschis. Mîncarea trebuie să fie bine scăzută. După rețeta originală, la ghiveciul măcelăresc se mai adaugă şi aguridă, pentru a da un gust plăcut acrişor.

De reținut că fasolea verde sau mazărea trebuie fierte separat şi numai după ce legumele au fost înăbuşite se adaugă şi fasolea sau mazărea şi la fel şi legumele din conserve.

1064. Papricaş de carne cu găluşte

1 kg carne cu oase mici sau 600 g carne macră, 100 g untură, 300 g ceapă, 50 g bulion, piper, boia de ardei, sare.

Pentru găluşte: ***50 g untură, 2 ouă, 80-100 g făină, sare.***

Carnea se taie în bucăți, se sărează şi se prăjeşte într-o cratiță cu untură. Se scoate apoi într-un alt vas, iar în untura rămasă se pune la călit ceapa tăiată mărunt. După ce ceapa s-a rumenit, se adaugă bulionul, 1/2 linguriță boia de ardei, se stinge cu apă caldă şi se lasă să mai fiarbă 5—6 min, după care conținutul se răstoarnă peste carne. Se potriveşte de sare şi de piper şi se lasă să fiarbă pînă ce carnea este moale, apoi se introduc în papricaş găluşte preparate în felul următor: se freacă untura spumă, se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul, apoi albuşurile bătute spumă şi făină cît cuprinde, fără ca compoziția să fie prea compactă. Găluştele astfel pregătite se fierb în apă clocotită cu sare, timp de 5—6 min, acoperite (punîndu-se găluştele în apa clocotită, una cîte una, cu lingurița udă).

1065. Papricaş de carne cu cartofi

1 kg carne cu os sau 600 g carne macră, 10 g usturoi, 1 lingură de bulion, 1 kg de cartofi, 150 g untură, 300 g ceapă, 1 legătură de verdeață, boia, sare, piper, după gust.

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de găluşte se introduc cartofi tăiați în cubulețe şi căliți puțin în untură încinsă. Cartofii se introduc în papricaş în momentul cînd carnea este aproape gata. Se mai adaugă şi cîțiva căței de usturoi tăiați mărunt şi se lasă să mai fiarbă împreună. Cînd cartofii au fiert, se introduce cratița în cuptor să se rumenească mîncarea şi se serveşte presărată cu verdeață.

1066. Gulaş de carne cu cartofi şi chimen

Gulaşul se prepară folosind aceleaşi componente şi cantități ca în rețeta anterioară, numai că în loc de usturoi se pun 10 g de chimen (bine spălat în prealabil).

1067. Ostropel din carne de pasăre, vită sau porc

1 kg carne, 100 g untură sau ulei, 200 g ceapă, 1/2 țelină, 1 morcov, 1 căpățînă de usturoi, 50 g bulion, 50 g făină, cîteva boabe de piper, oțet, sare.

Carnea curățată de pieliță se taie în bucăți care se prăjesc în untură pînă se rumenesc, după care se scot într-un alt vas. În untura rămasă se călesc făina, ceapa, morcovii şi țelina, toate tăiate în felii subțiri. După ce s-au rumenit puțin, se adaugă bulionul, se stinge cu apă caldă şi se lasă să fiarbă 15—20 min, apoi se strecoară sosul peste carnea prăjită şi se pune din nou la fiert. Cînd carnea este gata se adaugă usturoi pisat, oțet, sare şi piper după gust şi se mai dau într-un singur clocot.

Ostropelul se serveşte cu garnitură de cartofi fierți natur şi presărați pe deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1068. Tocană din carne de pasăre, vită, porc sau ovine

500-600 g carne, 100 g untură sau ulei, 600 g ceapă, 30 g usturoi, 1 lingură de bulion, 1/2 linguriță boia de ardei, piper, 1 foaie de dafin, cimbru, vin, sare.

Carnea se taie în bucăți şi se căleşte în grăsimea încinsă, pînă se rumeneşte puțin, după care se scoate într-un alt vas. În untura rămasă se pune la prăjit ceapa tăiată felii cît mai subțiri şi se lasă pînă se înmoaie. Se adaugă boia de ardei, usturoi tăiat mărunt, boabe de piper, foaie de dafin, cimbru, bulion şi se stinge cu vin şi cu apă caldă. După ce a dat în fiert, se răstoarnă peste carne. Se potriveşte de sare şi se mai fierb împreună pînă ce carnea este moale. Se serveşte cu cartofi fierți natur sau cu mămăliguță caldă.

1069. Sote de carne

Se folosesc aceleaşi componente şi cantități ca la rețeta precedentă. Carnea macră, tăiată în bucăți mai mici, se sărează foarte puțin în momentul în care se pune la prăjit în untură încinsă, acoperindu-se fundul tigăii, care trebuie să fie cît mai lată şi groasă la fund. Cînd carnea începe să se coloreze, se adaugă ceapa tăiată cît mai subțire şi se înăbuşă împreună în tigaia acoperită cu un capac. Între timp, se adaugă din cînd în cînd cîte puțină supă de oase sau apă caldă şi se amestecă. Cînd s-a călit şi ceapa, se adaugă usturoiul tăiat mărunt, boia de ardei, bulion (sau nu) şi se stinge cu vin şi puțină apă. Se potriveşte de sare şi se fierbe pînă carnea este gata.

Se serveşte cu mămăliguță fierbinte.

1070. Carne cu conopidă

Pentru 6 porții: ***600 g carne macră sau 1 kg carne cu os, 100 g untură, 100-200g ceapă, 1 conopidă (1 kg), cîteva roşii, 30 g făină, 50 g bulion.***

Se taie carnea în bucăți (una sau două la porție), se sărează puțin şi se prăjeşte în untură încinsă pînă se rumeneşte pe deasupra. Se scoate, se pune în alt vas, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată felii, după care se adaugă făina, bulionul şi se stinge cu apa caldă sau cu zeama în care a fiert conopida şi se lasă să fiarbă circa 10—20 min. Sosul se strecoară peste car-

ne, se adaugă sare şi se lasă să mai fiarbă împreună pînă cînd carnea este gata. Se adaugă buchețele de conopidă care s-au fiert separat din timp, roşii tăiate în bucăți şi se mai fierb împreună 10—15 min. Se serveşte cu pătrunjel verde tăiat mărunt, presărat pe deasupra.

1071. Carne cu mazăre

600 g carne, 100 ml ulei sau untură, 150 g ceapă, 1 lingură de bulion, 1 kg mazăre boabe, 2-3 roşii, 1 legătură de mărar, 1 lingură de zahăr, sare, 1 lingură de făină.

Se taie carnea în bucăți (una sau două la porție), se sărează puțin şi se prăjeşte în ulei înfierbîntat pînă începe să se rumenească. Se scoate apoi în alt vas, iar în uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată foarte mărunt, se adaugă făina şi împreună se mai călesc puțin, apoi se adaugă bulionul şi se stinge cu apa caldă sau cu supă de oase, lăsîndu-se să fiarbă 5—6 min, după care se strecoară peste carne. (Dacă ceapa a fost tăiată foarte mărunt şi s-a topit, nu mai este nevoie să se strecoare sosul). Cînd carnea este gata, se adaugă mazăre fiartă sau din conserve, roşiile şi mărarul tăiate mărunt şi se potriveşte de sare la gust. Cui îi place poate adăuga şi puțin zahăr. La urmă se fierb împreună 5—6 min.

1072. Carne cu bame

Carne macră 600 g sau cu os 1 kg, 1 kg bame, 1 lămîie, 100 g ceapă, 100 ml ulei, 50 g bulion, 1 legătură de mărar, piper, sare, oțet.

Prepararea cărnii se face ca în rețeta anterioară. Bamele se curăță, se freacă cu puțin oțet şi mălai ca să dispară puful de pe ele, după care se spală bine, se scurg, se zvîntă, se călesc în ulei bine înfierbîntat, se adaugă zeama de la o lămîie, se răstoarnă totul în cratița cu carne şi se mai fierb împreună 10—15 min. Se adaugă în timpul fiertului roşiile tăiate felii, sare şi piper, după gust. Înainte de a fi servită, mîncarea se presară pe deasupra cu mărar verde tăiat mărunt.

1073. Carne cu vinete

Carnea cu vinete se prepară din aceleaşi componente şi cantități ca şi în rețeta anterioară, cu deosebirea că în loc de bame se folosesc vinete. Acestea se taie în bucăți mari, se dau prin făină şi se prăjesc în ulei sau în untură înfierbîntată. Cînd carnea este aproape fiartă, se adaugă vinetele prăjite (nu complet), roşiile tăiate, usturoiul tocat şi mărarul tăiat mărunt. Se potriveşte de sare şi piper şi se lasă să mai fiarbă împreună 10 min, după care mîncarea se introduce în cuptor pentru 10—15 min.

1074. Carne cu fasole verde

1 kg carne, 1 kg fasole verde sau conservată, 1 lingură de bulion, 200 g ceapă, 1 lingură de făină, 100 ml ulei, 10 g usturoi, 1-2 legături de mărar.

Se pregăteşte la fel ca mîncarea de carne cu mazăre, înlocuindu-se zahărul cu puțin usturoi. Se poate pregăti atît cu fasole verde sau grasă proaspătă cît şi din conserve.

1075. Carne cu fasole albă uscată

Se folosesc aceleaşi componente şi cantităţi ca la reţeta 1071 (carne cu mazăre), în locul mazării folosindu-se 400 g fasole albă, care se alege şi se fierbe separat, după care se adaugă la carnea fiartă şi se mai fierb împreună 10 min. În loc de zahăr, la carnea cu fasole se adaugă puţin usturoi pisat.

Pentru acest fel de mîncare cea mai indicată carne este pieptul de vacă, sau de porc proaspăt sau afumat. Fasolea trebuie să fie pusă la înmuiat de seara şi cînd se pune la fiert se schimbă apa după primul clocot, apoi se pune din nou la fiert cu apă caldă, fierbîndu-se lent şi fără să fie acoperită complet cu capacul. La urmă se potriveşte de sare.

1076. Carne cu castraveţi muraţi

900 g carne (de preferinţă grasă), 200 g ceapă, 1 lingură de făină, 100 g untură, 1 lingură de bulion, 600 g castraveţi muraţi, cîteva roşii, 1 legătură de mărar.

Carnea, tăiată în porţii, se prăjeşte în untură înfierbîntată cît să se rumenească puţin, apoi se scoate în alt vas. În untura rămasă se căleşte ceapa tăiată foarte mărunt, se adaugă făina şi se mai călesc împreună 5—6 min, după care se adaugă bulionul şi se stinge cu apă caldă, iar după ce a dat în 2—3 clocote se răstoarnă peste carne şi se fierb împreună pînă cînd carnea este gata. În acest interval se curăţă castraveţii de coajă şi de seminţe (dacă seminţele sînt mari), se taie în bucăţi şi se fierb separat; cînd castraveţii sînt prea acri sau săraţi se schimbă apa de la primul clocot. Cînd castraveţii sînt bine fierţi se introduc în cratiţa cu carne, se adaugă roşiile tăiate mărunt, mărar tocat şi se mai lasă să fiarbă împreună 10 min. Mîncarea de castraveţi se potriveşte de sare la urmă.

1077. Carne cu ciuperci proaspete

900 g carne, 500-600 g ciuperci proaspete, 300 g ceapă, 100 ml ulei, 100 ml vin, 1 g piper, 1 lingură de făină, 1 lingură de bulion, eventual 100 g smîntînă, 1 legătură de pătrunjel verde, sare.

Carnea se taie în bucăţi, se sărează şi se prăjeşte în ulei, după care se scoate, iar în uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt. După ce ceapa s-a călit, se adaugă ciupercile spălate şi tăiate în felii, se acoperă şi se înăbuşă sub capac 10—20 min. Se amestecă din cînd în cînd, apoi se stinge cu vin şi bulion şi se pune peste carne. Se mai adaugă apă caldă, se potriveşte de sare şi de piper şi se lasă să fiarbă pînă ce carnea este gata.

La urmă se adaugă smîntînă amestecată cu făină şi se mai dă într-un clocot.

La servire se presară deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1078. Carne cu ciuperci uscate

600-900 g carne, 100 g ciuperci uscate, 100 ml ulei sau untură, 1 lingură de făină, 10 g usturoi, 200 g ceapă, 1 g piper pisat, 1 foaie de dafin, verdeaţă, 1 lingură de bulion, sare.

Carnea şi sosul se prepară ca în reţeta anterioară.

Ciupercile uscate se spală şi se pun la înmuiat cu apă călduţă, care după înmuierea ciupercilor nu se aruncă, ci în aceeaşi apă se fierb ciuperci-

le pînă sînt gata. Ciupercile se răstoarnă cu zeama în care au fiert peste carnea fiartă şi împreună se dau în fiert 5—6 min. După gust, se adaugă în mîncare usturoi pisat.

1079. Carne cu dovlecei

1—1,5 kg dovlecei tineri se rad de coajă, se taie în bucăţi şi se prăjesc în ulei sau în grăsime, după care se adaugă la carnea pregătită din timp conform reţetei 1076. Se serveşte presărată cu mărar verde tăiat mărunt.

1080. Carne cu tarhon sau cu mărar

900 g carne, 2-3 legături de tarhon sau de mărar.

Carnea se prepară cu toate ingredientele şi la fel ca în reţeta 1076, înlocuindu-se castraveţii cu tarhon sau cu mărar.

Mărarul sau tarhonul se curăţă de cotoare, se opăreşte, apoi se răceşte cu apă rece, se taie sau se lasă crenguţe întregi şi se adaugă la carnea cu sos gata fierte. Se adaugă sare, suc de lămîie şi se dă într-un clocot.

Se serveşte cu cartofi natur sau cu orez fiert.

1081. Carne cu morcovi

900 g carne, 100 g untură sau ulei, 800 g morcov, 1 lingură de bulion, 1 lingură de făină, 20-30 g zahăr.

Carnea se pregăteşte la fel ca la celelalte mîncăruri, fără a se pune însă ceapă sau roşii. Morcovii se curăţă, se spală, se taie în bucăţi şi se călesc în puţin ulei sau untură. În principiu, ei se înăbuşă sub capac, adăugînd din cînd în cînd cîte puţină apă caldă pînă devin moi. Apoi se adaugă la carnea bine fiartă, potrivindu-se de sare. După dorinţă, se poate adăuga puţin zahăr ars.

1082. Carne cu roşii

900 g carne, 1,5 kg roşii, 100 g untură sau ulei, 200 g ceapă, 50 g făină, 1 legătură de mărar, sare, piper, eventual usturoi sau zahăr.

Carnea, tăiată în bucăţi, se prăjeşte în grăsime pînă se rumeneşte puţin. Se scoate apoi în alt vas, iar în grăsimea rămasă se căleşte ceapa tăiată cît mai mărunt, se adaugă făina, se stinge cu apă caldă şi se lasă la fiert pînă carnea va fi gata. Între timp, se opăresc roşiile pentru a putea fi curăţate de pieliţă şi de seminţe, apoi se taie în bucăţi şi se pun peste carne. Se adaugă sare şi se mai lasă pe foc ca să dea în cîteva clocote, sau se introduce în cuptor ca să mai scadă.

La această mîncare se pot adăuga pentru gust atît usturoi cît şi zahăr.

Se serveşte cu cartofi piure sau cu orez fiert şi se presară cu mărar verde tăiat mărunt.

1083. Carne cu ţelină

600 g carne, 100 g untură sau ulei, 300 g ceapă, 1 lingură de bulion, 1 lingură de făină, 600 g ţelină curăţată, 1 legătură de pătrunjel verde, 1/2 lămîie, piper, sare, 100 ml vin.

Carnea se taie în bucăți, se sărează puțin şi se prăjeşte în puțină untură, pînă capătă o pojghiță puțin rumenă, după care se scoate în alt vas. În untura rămasă se căleşte ceapa tăiată foarte mărunt, se adaugă făina şi se mai călesc 5—6 min, amestecîndu-se, după care se adaugă bulionul, se stinge cu 1/2 1 de apă caldă şi se lasă să dea în fiert. Se răstoarnă apoi peste carne, sau invers şi se fierb împreună pînă carnea este gata.

Între timp, se curăță țelina, se spală şi se taie în rondele groase de 1 cm apoi acestea se taie în sferturi şi se prăjesc în restul de untură. Țelina prăjită se adaugă la carnea cu sos, apoi se adaugă vin, zeama de lămîie, piper, sare, după gust, şi se lasă să mai fiarbă 10 min. La servit se prepară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1084. Carne cu spanac

600 g carne, 1 kg spanac, 1 lingură de zeamă de lămîie sau puțină sare de lămîie, 10 g usturoi, 200 g ceapă, 50 g bulion, 1 lingură de făină, piper, sare.

Carnea se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de țelină se adaugă spanac care mai întîi este ales, spălat în mai multe ape şi fiert în apă clocotită cu sare. După 10 min de fierbere se scurge, se răceşte cu apă rece, se taie în bucăți şi se adaugă la carnea cu sos gata fiartă. Se adaugă sare, piper, zeamă de lămîie sau sare de lămîie, după gust, şi se mai fierb împreună 5—6 min.

1085. Carne cu stufat (ceapă şi usturoi verde)

600 g carne, 150 ml ulei, 100 g ceapă, 1 kg ceapă verde, 200 g usturoi verde, 50 g bulion, 50 g făină, 1 linguriță de oțet, piper, boia de ardei, sare.

În o parte din ulei sau untură se prăjeşte carnea, după care se scoate în alt vas, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă făină şi se mai călesc împreună 5—10 min pe foc bun (amestecîndu-se tot timpul); se adaugă bulion, boia şi se stinge cu apă caldă, lăsîndu-se să fiarbă cîteva minute, după care se toarnă peste carnea prăjită şi se fierb în continuare împreună pînă carnea va fi gata.

Între timp, se curăță ceapa verde şi usturoiul verde, apoi se spală clătindu-se în mai multe ape. După ce s-au zvîntat bine, se taie în bucăți de 5—6 cm şi se călesc în restul de ulei sau untură, apoi se stropesc cu oțet şi peste ele se toarnă tot sosul de la carne (carnea rămîne separat) şi se lasă să fiarbă 20—30 min. Spre sfîrşitul fierberii se adaugă sare şi piper.

La servire se aranjează carnea pe platou, iar stufatul cu sos se pune pe deasupra. Pentru aspect mai plăcut stufatul se poate garnisi pe deasupra cu roşii mici sau mari (tăiate în sferturi) şi prăjite în cuptor sau călite într-o tigaie cu puțin unt sau ulei.

1086. Carne cu varză murată

1 kg piept de vacă sau de porc, 1 căpățînă de varză murată, 100 g untură, 1 ceapă, 1 lingură de bulion, 1 foaie de dafin, 1 fir de cimbru, cîteva boabe de piper, 3-4 roşii.

Se taie carnea în bucăți potrivite, se prăjeşte puțin în untură, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi după ce s-a călit puțin, se pun bulionul, foaia

de dafin, cimbrul, piperul şi se stinge cu apă. Se adaugă varza tăiată foarte subţire şi se lasă să fiarbă totul la foc domol pînă se pătrunde bine carnea. Se aşază pe deasupra felii de roşii şi se introduce pentru 20—30 min în cuptorul bine încălzit, să se rumenească pe deasupra, să scadă şi să capete un gust aromat.

Se serveşte cu ardei iuţi şi mămăliguţă caldă.

1087. Carne cu varză dulce (proaspătă)

Se pregăteşte la fel ca în reţeta anterioară, cu deosebirea că, după ce varza dulce se taie subţire, se sărează, se lasă 20—30 min, după care se stoarce bine ca să iasă amăreala din ea şi apoi se adaugă la carnea care trebuie să fie pe jumătate fiartă. Se adaugă apoi cîteva boabe de piper, 2—3 ardei graşi tăiaţi subţire, felii de roşii şi se mai fierb împreună pînă carnea şi varza sînt gata. La urmă se introduce pentru 20—30 min în cuptor.

Se serveşte cu ardei iuţi şi mămăliguţă caldă.

1088. Carne cu prune uscate

900 g carne, 60 g untură, 50 g făină, 50 g bulion, 600 g prune uscate, 100 g zahăr, sare.

Carnea se taie în bucăţi, se sărează puţin şi se înăbuşă într-o cratiţă cu capac, cu 50 g untură şi puţină apă. Între timp, se pun prunele la înmuiat în apă călduţă, în care se lasă 20—30 min, apoi se spală şi se adaugă la carne care trebuie să fie pe jumătate fiartă. Se adaugă, de asemenea, un sos preparat din făină rumenită în restul de untură, bulion şi apă. Se mai fierbe totul pînă este gata. Cu 10 min înainte de a se lua de pe foc, se adaugă zahărul ars şi stins cu puţină apă. Dacă mîncarea este preparată cu carne slabă sau de viţel şi s-a gătit cu ulei, se poate servi şi rece.

1089. Carne cu gutui

900 g carne, 150 ml ulei, 50 g bulion, 60 g făină, 100 g zahăr, 1 kg gutui, sare.

Carnea se taie în bucăţi şi se prepară la fel ca în reţeta anterioară.

Gutuile se spală bine, se taie în bucăţi, se curăţă de sîmburi, se trec prin făină şi se prăjesc pe rînd în uleiul înfierbîntat, după care se adaugă la carne cînd aceasta este aproape gata.

Cu cîteva minute înainte de a lua mîncarea de pe foc, se adaugă zahăr ars şi stins cu puţină apă.

1090. Pilaf cu carne

600 g carne macră, 300 g orez, 100 g untură, 2 cepe, 1 ţelină, piper, sare.

Carnea se taie în bucăţi şi se pune la fiert în apă cu puţină sare. După ce a dat în fiert se spumuieşte, se adaugă 1 ceapă şi ţelină tăiată în patru şi se lasă să fiarbă la foc domol pînă ce carnea este gata. În untura înfierbîntată se pune la prăjit ceapa tăiată mărunt, se adaugă orezul spălat şi bine scurs, boabe de piper şi se stinge cu zeama fierbinte în care a fiert carnea (zeama pentru stins orezul nu trebuie să depăşeacă mai mult de 3 ori cantitatea orezului). După ce orezul stins a dat în fiert, se adaugă carnea

fiartă tăiată bucăți, se amestecă şi apoi pe deasupra se pun roşiile curățate de pieliță şi tăiate în felii.

Se lasă să dea în fiert, se introduce în cuptorul încălzit şi se ține timp de 20—30 min cu capacul acoperit. Dacă cuptorul este prea încins, se lasă uşa acestuia deschisă.

1091. Tocană țărănească

600 g carne, 120 g untură, 300 g ceapă, 100 g fasole, 1 căpățînă de usturoi, cîțiva ardei graşi, 3-4 roşii, 1 lingură de bulion, cîte 1 legătură de mărar, pătrunjel, cimbru şi cîteva boabe de piper.

Fasolea se fierbe separat, iar carnea se taie în bucăți şi se prăjeşte în untură înfierbîntată. După ce carnea s-a prăjit puțin, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi se înăbuşă împreună într-o cratiță acoperită. Între timp se adaugă cîte puțină apă caldă şi se amestecă pînă ce carnea va fi aproape gata, apoi se mai adaugă ardei graşi tăiați subțire, roşiile curățate de pieliță şi tăiate în bucăți mici, boabe de piper, cimbru, bulion, usturoi mărunt şi se stinge cu 1/2 l de apă caldă. Se lasă să mai fiarbă pînă va fi carnea gata, după care se adaugă fasolea fiartă, pătrunjelul şi mărarul tăiate mărunt, sare şi se mai fierb lent împreună 10—15 min.

1092. Sote de cap de muşchi sau capac (à la Stroganoff)

600 g cap de muşchi sau capac, 100 g untură, 100 g ceapă, 300 g ciuperci proaspete, 1 lingură de bulion, 1 lingură de făină, piper, muştar, sare, 100 g unt, verdeață.

Carnea se taie în fîşii subțiri (ca fasolea fideluță), se sărează, se piperează şi se pune la prăjit în untură încinsă. Cînd carnea s-a prăjit puțin, se adaugă ceapa tăiată foarte mărunt şi după ce s-a călit se adaugă făina şi se continuă prăjitul amestecînd; se mai adaugă boia, bulion, se stinge cu supă de oase sau apă caldă şi se lasă să fiarbă 1 oră. Între timp se curăță ciupercile, se taie subțire şi se pun la călit într-o cratiță cu unt, după care se răstoarnă peste carne. Se mai adaugă muştarul, smîntînă, se potriveşte de sare şi se mai fierb împreună 10—15 min. Se serveşte cu garnitură de cartofi fierți natur, presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1093. Şnițel de vacă pane

600 g carne (pulpă de vacă), 2 ouă, 150 g pesmet, 50 g făină, piper pisat, sare, ulei sau untură pentru prăjit.

Pulpa de vacă se taie transversal pe fibre în felii, care se bat cu ciocanul de şnițele, se sărează, se piperează, se dau prin făină, apoi prin ouă bătute şi la urmă prin pesmet, după care se prăjesc în ulei sau untură bine înfierbîntate, rumenindu-se pe ambele părți. Se serveşte fierbinte, cu garnitură din diferite legume, sau numai cu cartofi piure sau prăjiți şi cu salată de sezon sau murături.

1094. Şnițel de vacă natur, cu sos picant şi smîntînă

600 g carne de vacă macră (pulpă), 100 g făină, 100 g untură, 100 g smîntînă, 1 lingură de muştar, piper pisat, sare, 1/2 lămîie.

Carnea se taie în felii care se bat potrivit cu ciocanul de şniţele, se sărează, se piperează, se dau prin făină şi se prăjesc în untură înfierbîntată, rumenindu-se puţin pe ambele părţi. După prăjirea şniţelelor, untura rămasă se strecoară, în ea se adaugă făina şi se amestecă pe foc pînă se rumeneşte puţin, după care se stinge cu puţină supă de oase sau apă. Se adaugă muştarul, smîntîna, zeama de lămîie şi sare după gust şi se fierbe totul 5—6 min pe foc lent, după care se toarnă sosul peste şniţele şi se mai lasă să fiarbă încă 10—15 min.

Se serveşte cu cartofi fierţi natur, cu cartofi piure sau cu pilaf de orez.

1095. Şniţel de vacă cu sos tomat

600 g carne de vacă (pulpă), 100 g untură, 100 g ceapă, 50 g bulion sau 1/2 l suc de roşii, 50 g făină, 100 ml vin, sare, piper.

Şniţelele se prepară la fel ca în reţeta precedentă. Untura de la prăjirea şniţelelor se strecoară şi în ea se pune la prăjit ceapa tăiată foarte mărunt, se adaugă făina şi împreună cu ceapa se călesc 6—10 min, după care se adaugă bulionul, vinul şi 1/4 l de apă caldă. După ce a dat într-un clocot se răstoarnă peste şniţele şi se mai lasă să fiarbă acoperit 20—30 min. Se serveşte la fel ca în reţeta precedentă.

13.3 PREPARATE CU TOCĂTURĂ DIN CARNE DE VITĂ, PORC SAU OAIE

1096. Tocătură din carne (vacă, porc, oaie) cu adaos de orez

Carnea tocată pentru umpluturi (ardei graşi, gulii, cartofi, roşii, castraveţi, varză sarmale etc.) se prepară după următoarea regulă: ***la 500 g carne tocată, se adaugă circa 60-100 g orez, 60-100 g ceapă, 1-2 linguri cu vîrf de pătrunjel sau de mărar tăiat mărunt, sare şi piper pisat după gust.***

Calitatea tocăturii depinde de felul cărnii. Aceasta nu trebuie să fie numai slabă, sau prea grasă; este bine să se amestece partea slabă cu restul de carne grasă. Carnea macră se curăţă de pieliţe, tendoane şi vine şi se trece de două ori prin maşina de tocat. Orezul se adaugă opărit şi cu bobul întreg (fără să fie terciuit), iar ceapă tăiată mărunt şi puţin călită în ulei sau în untură. În timp ce se amestecă, se adaugă cîte puţină apă călduţă, pînă se obţine o compoziţie pufoasă. Dacă se introduce orezul crud în tocătură, atunci neapărat se adaugă de două ori mai multă apă decît cantitatea orezului, altfel bobul de orez rămîne tare şi la fiert nu creşte.

La tocătura pentru chiftele, perişoare, musacale, pîrjoale, muşchi tocat etc. se combină carnea nu cu orez, ci cu miez de pîine, socotind la 500 g carne 100-150 g miez de pîine, care se pune la înmuiat în apă sau lapte rece, după care se stoarce bine, se mai adaugă 1-2 ouă şi restul componentelor: 60-100 g ceapă, 1-2 linguri cu vîrf de pătrunjel sau de mărar tăiat mărunt, sare, piper pisat, după gust.

Celelalte tocături specifice (de mici sau de cîrnaţi) vor fi prezentate la reţetele respective.

1097. Ardei umpluți cu tocătură de carne

Pentru 6 porții: ***12 ardei grași de mărime potrivită, 500 g carne, 60-80 g orez, 150 g untură, 50 g făină, 50 g bulion, 1 legătură de mărar, 1 legătură de pătrunjel, 10 g zahăr, cîteva roșii, 150 g smîntînă sau 200 g iaurt, sare.***

Se aleg ardei grași sănătoși, li se scoate cotorul, se scutură de semințe, se crestează la vîrf, se spală și se lasă cu gura în jos să se scurgă. Carnea (este de preferat să fie o parte de vacă și o parte de porc) se trece prin mașina de tocat; întîi cea slabă (de vacă), iar a doua oară se toacă împreună cu cea de porc și cu o parte din ceapă ușor călită. Se adaugă verdeață, piper, orezul opărit și sare, se amestecă totul; dacă tocătura (compoziția) este prea deasă, se mai adaugă apă călduță cît absoarbe. Se umplu ardeii cu compoziția respectivă fără să fie îndesată, apoi fiecare ardei se dă cu partea umplută prin făină și tot pe aceeași parte se așază într-o tigaie cu untură încinsă ca să se prăjească puțin. Această operație se face pentru a se strînge tocătura, ca să nu se desfacă în timpul fierberii. După aceea se așază ardeii într-o tavă sau într-o cratiță fie culcați, fie cu gura în sus, iar în untura rămasă de la prăjitul ardeilor se călește restul de ceapă cu restul de făină, se adaugă bulion și se stinge cu zeamă de oase sau cu apă fierbinte. Se lasă să dea în cîteva clocote, după care se strecoară peste ardei, se potrivește de sare și se lasă să fiarbă 1 oră, după care se adaugă roșiile tăiate în bucăți și se introduc în cuptorul potrivit de încălzit ca să se rumenească roșiile pe deasupra. Dacă sosul este prea gros, se mai adaugă supă sau apă caldă și, după gust, puțin zahăr. Se servesc cu smîntînă sau cu iaurt.

1098. Dovlecei umpluți cu carne

Se prepară umplutura pentru dovlecei la fel și cu aceleași componente și cantități ca în rețeta anterioară (Ardei umpluți), cu deosebirea că în loc de ardei se folosesc dovlecei. Dovleceii se curăță la capete (la cotor și la floare), se rad puțin de coajă pe deasupra, se taie în două pe grosime, se scobesc de miez și se umplu lejer, fără să se îndese umplutura, după care se prăjesc puțin într-o tigaie cu untură, ca să capete o aromă plăcută. (Se umple apoi vasul cu sos și se fierb împreună pînă sînt gata. În continuare se procedează ca și cu ardeii umpluți.

1099. Castraveți umpluți cu carne

Se aleg castraveți groși și de aceeași mărime, se curăță foarte puțin de coajă, după care se taie în două și se scobesc de miez cu atenție să nu se găurească marginile (pereții). În continuare se procedează la fel ca în rețeta anterioară.

1100. Gulii umplute cu carne

Se prepară din gulii tinere, fiindcă cele trecute (bătrîne) sînt fibroase. Componentele, cantitățile și pregătirea umpluturii sînt aceleași ca și la rețeta 1097, ardeii fiind înlocuiți cu 12 gulii, care se curăță de coajă și apoi se scobesc la partea dinspre rădăcină. În rest se procedează la fel ca la rețeta „Dovlecei umpluți”.

1101. Cartofi umpluţi cu carne

Componentele, cantităţile şi pregătirea sînt aceleaşi ca la reţeta 1097, înlocuindu-se doar ardeii cu cartofi. Se aleg cartofi mari şi de formă lunguiaţă, se curăţă de coajă, se spală şi se taie orizontal în două. Se scobesc dîndu-le formă de bărcuţe. Se umplu cu tocătură, se netezesc, se ung bine cu untură, pe toate părţile, se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptor. După ce cartofii s-au copt, se aşază pe fiecare cîte o felie groasă de roşie şi se mai lasă în cuptor pînă se rumenesc şi roşiile puţin pe deasupra. La urmă, cînd cartofii sînt gata, se toarnă sosul şi se mai lasă să dea împreună cu sosul într-un clocot. Sosul poate fi alb, cu smîntînă sau de ceapă, de mărar, sau de roşii.

1102. Praz umplut cu tocătură de carne

Se alege praz cît mai gros şi se taie partea albă în bucăţi de 10 cm. Acestea se opăresc în apă clocotită cu sare, după care se trec prin apă rece şi li se scoate cu atenţie mijlocul, astfel ca să rămînă nişte tuburi cu 2—3 învelişuri. Tuburile de praz se umplu cu o tocătură preparată la fel ca în reţeta 1097, după care se prăjesc pe rînd într-o cratiţă cu grăsime. Prazul umplut se aşază apoi într-o tavă, peste el se toarnă sos de roşii (v. reţeta 197) şi se lasă să fiarbă 30 min. Se serveşte cu smîntînă sau iaurt proaspăt.

1103. Roşii umplute cu tocătură de carne

Se prepară la fel ca guliile umplute. Se aleg roşii mari, tari şi de aceeaşi mărime. Se taie la cotor, atît cît să permită să se scobească roşia de miez cu o linguriţă. După ce se umplu cu tocătură preparată ca în reţeta 1097, roşiile se pun într-o tavă şi se introduc în cuptorul potrivit de încălzit şi, ca să nu se pîrlească,se acoperă cu o hîrtie unsă. Se servesc cu sos tomat la care se adaugă miezul roşiilor scobite şi după ce au mai fiert împreună 10—20 min se strecoară, iar în sosul strecurat se adaugă smîntîna, sau se serveşte smîntîna la masă separat.

1104. Sarmale în foi de varză murată

300 g carne de porc, 200 g carne de vacă sau tot de porc dar mai slabă, 100 g orez, 150 g untură, 150 g ceapă, 50 g bulion, 300 g roşii, 1-2 căpăţîni de varză murată, piper boabe, piper pisat, 1 fir de cimbru.

Carnea împreună cu o parte din ceapa călită se trec prin maşina de tocat. Se adaugă orezul opărit, piper pisat, sare, se amestecă bine şi cu această tocătură se pregătesc sarmalele cu foi de varză alese dinainte, acestea trebuind să fie subţiri. Se aşază carnea (cantitatea cărnii cît o nucă mijlocie) pe marginea foii, pe palma întinsă sau pe masă, se întoarce un capăt al frunzei peste carne şi se rulează pînă la celălalt capăt. Apoi marginile frunzei de la capete se introduc în interiorul sarmalei.

Frunzele rămase, după ce li se înlătură nervura principală, se aşază una peste alta, se rulează şi se taie cît se poate de subţire. O parte din această varză se pune pe fundul cratiţei, peste care se aşază apoi sarmalele în rînduri suprapuse, iar deasupra se pune restul de varză tocată. Printre rîndurile de sarmale sau la mijloc se poate pune costiţă afumată sau slănină. Oala cu sarmale se umple cu sos pregătit în felul următor: ceapa tăiată mărunt se pune la călit cu untură, se adaugă bulion şi se stinge cu atîta apă caldă cît este nevoie pentru a acoperi sarmalele. Peste sarmale se pun restul

de varză, boabe de piper, cimbru, felii de roşii şi se lasă să fiarbă acoperite cu capac 2—3 ore neîntrerupt. Între timp, se mişcă din cînd în cînd cratița să nu se prindă sarmalele la fund. Dacă sarmalele scad în timpul fiertului, atunci se mai adaugă apă fierbinte. Se recomandă ca, după ce s-au fiert pe jumătate, sarmalele să se introducă în cuptor la foc mic. Ca să nu se afume sarmalele, se pot pune la fundul vasului bețişoare aşezate în formă de grătar.

Dacă varza este prea acră sau sărată, trebuie spălată bine înainte de întrebuințare.

La sarmale nu este bine să se pună la început prea mult sos cu apă, întrucît ele se umflă în timpul fierberii şi sosul dă pe dinafară şi curge pe plită. Dacă este nevoie se mai adaugă apă pe parcurs.

Sarmalele se servesc cu mămăliguță caldă şi, după gust, cu smîntînă sau ardei iute proaspăt.

1105. Sarmale în foi de varză dulce

Se pregătesc la fel ca sarmalele cu varză acră, cu deosebirea că varza dulce se desface în foi şi se opăreşte în apă cu puțină sare, sau în borş ori în zeamă de varză murată.

Între straturile de sarmale se pun felii de roşii, pentru a da un gust mai acrişor, sau spre sfîrşitul fierberii se mai adaugă suc de roşii şi se mai fierb 10—20 min împreună.

Se servesc cu smîntînă şi mămăliguță caldă.

1106. Sarmale cu orez şi costiță

1-2 căpățîni varză, 200 g orez, 200 ml ulei sau untură, 50 g bulion, 200 g ceapă, cîteva roşii, 200 g costiță afumată sau proaspătă, piper, sare.

Dacă se foloseşte varză dulce, aceasta se opăreşte, se aleg foile cîte sînt necesare, iar restul se taie foarte subțire. Dacă sarmalele se prepară cu varză acră, aceasta mai întîi se spală pentru a-i lua acreala, apoi se aleg foile, iar restul se toacă subțire. Ceapa tăiată mărunt se pune la prăjit în cratiță cu o parte din ulei sau untură şi cînd s-a prăjit puțin se adaugă orezul ales, spălat şi scurs de apă. Se lasă să se prăjească puțin împreună, se stinge orezul cu jumătate din cantitatea de bulion şi cu zeama de oase sau apă fierbinte în cantitate de două ori mai mare decît orezul, se amestecă, se adaugă piper şi sare şi după ce a dat în fiert, se introduce în cuptor unde se lasă 20 min cu uşa cuptorului deschisă.

Între timp, se taie costița mărunt (ca bobul de mazăre), se amestecă cu orezul scos din cuptor, după care cu compoziția respectivă şi cu foile de varză se fac sarmalele. Pe fundul unei cratițe se aranjează un grătar din bețişoare subțiri sau din felii tăiate din coceanul verzei, peste care se pune un strat de varză tăiată şi se aşază apoi în rînduri sarmalele suprapuse. Deasupra se pune restul de varză, roşii tăiate felii şi apoi se completează pînă se umple vasul cu sosul pregătit astfel: restul de untură se pune într-o cratiță, se adaugă 1 ceapă tăiată mărunt şi se căleşte 5—6 min, se adaugă restul de bulion, se stinge cu apă şi se răstoarnă peste sarmale. După ce sarmalele au dat în fiert se micşorează focul, iar după 1 oră de fierbere se introduce cratița cu sarmale în cuptor unde se lasă să fiarbă pînă ce varza este gata.

1107. Sărmăluțe în foi de spanac, de viță sau de tei tinere

400 g carne, 60-100 g orez, 100 g ceapă, mărar cît mai mult (2-3 legături), foi de care avem la îndemînă, 60 g untură, sare, piper, smîntînă sau iaurt.

Pentru sos: ***50 g untură, 1 lingură de făină, 1 ceapă, 1 l borş.***

Carnea se trece împreună cu ceapa călită prin maşina de tocat. Se adaugă orezul opărit, piper pisat, sare şi mărarul tăiat mărunt. Foile se opăresc în apă cu sare, puțin acrită cu borş sau oțet; foile nu trebuie să fie prea opărite, deoarece se pot rupe. După ce foile se zvîntă, se taie codițele şi se fac sărmăluțe, care se aşază într-un vas în care s-a aşternut la fund un strat de foi din cele mai groase. Vasul cu sarmale se umple cu un sos preparat cu ceapă călită care, cînd începe să se rumenească, se stinge cu borş şi se potriveşte de acru şi de sare. Sarmalele se fierb pe plită încet, cam 1—2 ore, şi între timp se adaugă, dacă este nevoie, apă şi se mişcă din cînd în cînd vasul, să nu se prindă pe fund. Spre sfîrşit, se adaugă mărarul tăiat mărunt.

Se servesc cu sosul lor şi cu smîntînă sau iaurt bătut cu un gălbenuş.

De reținut. Foile de spanac, ştevie, lobodă, sfeclă, hrean, sînt mai fragede decît cele de viță de vie şi de aceea se opăresc mai cu atenție. Se pun la opărit cîte puține, în apă acrită sau în borş, se scot repede şi se resfiră pe platouri sau pe tocător, altfel se rup.

1108. Sărmăluțe cu carne de miel

Se pregătesc la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că tocătura se prepară din carne de miel şi se adaugă la ea mărar tocat mărunt.

1109. Sarmale țărăneşti cu păsat

400 g păsat, 100 g untură, 200 g slănină, 1-2 legături de mărar, piper, sare, 1 l de borş sau zeamă de varză.

Dacă se foloseşte varză dulce, aceasta se opăreşte, apoi se aleg foile. În cazul în care varza este murată, aceasta se clăteşte cu apă călduță în cazul în care este acră, apoi se aleg foile, iar restul de varză se toacă mărunt.

Ceapa se taie mărunt şi se căleşte uşor în untură împreună cu slănina tăiată foarte mărunt. Cînd începe să se rumenească slănina, se pune păsatul spălat bine şi scurs, se amestecă bine şi se stinge imediat cu apă fiartă cît primeşte, ca să se umfle bine, după care se adaugă piper, mărar tăiat mărunt şi sare. Cu această compoziție şi foile de varză se fac sarmalele, care se aranjează în cratiță în rînduri suprapuse. Atît la fundul cratiței cît şi deasupra sarmalelor se pune cîte un strat de varză tocată, cam de grosimea unui deget, apoi se completează cu apă. Dacă sarmalele sînt pregătite cu varză dulce, în loc de apă se poate pune suc de roşii sau borş, ori zeamă de varză murată. După ce sînt aproape fierte, se introduc în cuptor pentru 30 min.

Se servesc cu smîntînă.

1110. Varză umplută cu tocătură de carne

300 g carne de porc, 200 g carne de vacă, 100 g ceapă, 60 g orez, 1 varză mai mare cu foile subțiri sau verze mici cîte una de persoană (la

porție), 150 g untură, 50 g bulion, piper, sare, smîntînă, 1/2 lingură de făină, 50 g pesmet, 6 felii de costiță sau de slănină.

Se aleg verze mici cu frunzele neîndesate, acestea se resfiră, se spală bine şi apoi verzele se opăresc întregi în apă clocotită cu sare. Dacă folosim o singură varză mai mare, aceasta trebuie să fie de asemenea neîndesată, dar înainte de a fi opărită i se scoate coceanul. După opărire se desfac frunzele şi începînd de la mijloc se intercalează între ele umplutura (tocătura), rezultînd astfel mai multe straturi de tocătură separate între ele prin foi de varză. La exterior se lasă 2—3 foi libere, protectoare, pentru a înveli varza umplută; frunzele se strîng bine, se dă forma naturală (rotundă) a verzei şi la nevoie se poate chiar lega cu ață. Verzele sau varza umplută se aşază într-un vas de mărime corespunzătoare, care rezistă la cuptor. Vasul se unge cu untură, se presară cu pesmet, iar peste verze se pune cîte o felie de costiță sau de slănină şi se introduc în cuptor. După 1 oră, peste verzele umplute se toarnă un sos preparat din ceapă călită cu untură, stinsă cu bulion şi supă de oase, cu apă caldă, se adaugă sare şi se dă în cîteva clocote. Se mai lasă să fiarbă împreună 30—40 min şi aproape de sfîrşit se adaugă smîntînă amestecată cu făină.

Varza umplută este mai gustoasă dacă se prepară din soiul varză creață.

1111. Varză clujeană

2 kg varză acră sau dulce, 60 g orez, 500 g carne de porc, 200 g ceapă, 50 g slănină afumată, 50 g bulion, 100 g untură, 200 g smîntînă, piper, sare.

Carnea şi slănina se trec prin maşina de tocat împreună cu ceapa tăiată mărunt şi prăjită puțin în untură. Se adaugă orezul opărit, sare şi piper, după gust, şi se amestecă. Dacă se prepară din varză dulce, aceasta se taie foarte subțire şi se freacă cu puțină sare, se lasă 10—20 min, apoi se stoarce, se pune într-o cratiță cu untură şi se amestecă pe foc pînă se înmoaie; se adaugă bulion şi se stinge cu apă caldă, apoi se potriveşte de sare şi de acru. După aceea, într-o cratiță se aşază alternativ un rînd de varză şi unul de tocătură, în aşa fel ca ultimul strat să fie de varză. Se toarnă peste varză restul de sos, se introduce în cuptor şi se ține 1 1/2 ore.

Se serveşte cu smîntînă groasă pe deasupra.

1112. Roşii umplute cu tocătură de carne călită

300 g carne de vacă, 200 g carne de porc, 12 roşii, 100 g ceapă, 100 g untură, 100 g smîntînă, 1 legătură de pătrunjel verde, 1 lingură de făină, piper, sare, 1 lingură de bulion.

Se aleg roşiile de aceeaşi mărime, se taie la cotor atît cît să permite să se scobească miezul cu o linguriță. După ce s-au golit de miez, se pun roşiile cu gura în jos să se scurgă, apoi se umplu cu tocăturătură de carne pregătită în felul următor: ceapa tăiată mărunt se căleşte într-o cratiță cu untură, se adaugă carnea tăiată în bucăți mici şi se mai călesc 10—20 min împreună, după care se răceşte şi se trece totul prin maşina de tocat. Se adaugă sare, piper, ouă, se amestecă bine şi se poate folosi.

Roşiile umplute se aşază cu partea umplută în jos într-o tavă unsă cu untură, se ung şi se introduc în cuptorul potrivit de încălzit. Carnea fiind călită, iar pereții roşiilor fragezi, acestea sînt repede gata.

Se servesc cu sos de roşii preparat astfel: bulionul se diluează cu 1/2 l supă de oase sau cu apă, se adaugă miezul de la roşii, făina dizolvată şi se dă în cîteva clocote, după care se strecoară, se potriveşte de sare şi după preferință se adaugă smîntînă, zahăr şi pătrunjel verde tăiat mărunt.

1113. Culibiaca cu carne

600 g carne de vacă (pulpă), 200 g ceapă, 60 g untură, 30 g pesmet, 2 ouă, 50 g caşcaval, sare, piper.

Pentru aluat: ***250 g unt sau margarină, 400 g făină, 1 ou, 1 linguriță de oțet, 1/2 linguriță de sare.***

Într-un lighenaş încălzit se pun 50 g margarină, se adaugă 1/2 pahar apă caldă, oul, oțetul, sarea şi se amestecă cu o lingură, adăugîndu-se treptat 350 g făină. După ce s-a omogenizat, se frămîntă pînă ce aluatul se desprinde de mînă şi de vas. Se pune apoi pe planşeta presărată cu făină, se acoperă şi se lasă să stea 10—15 min. În acest interval se freacă restul (200 g) de margarină cu 50 g făină, pînă se înmoaie. Aluatul de pe planşetă se întinde cu sucitorul pînă ajunge la grosimea de 1/2 cm; peste el, cu ajutorul unui cuțit lung, se întinde margarina frecată, după care se rulează. Ruloul obținut se aplatizează cu palma, apoi şi cu sucitorul, astfel ca să ajungă la lățimea de 20 cm. După aceea se ridică capetele, se aduc spre mijloc, apoi se pune în două, aşa cum s-ar închide o carte şi se pune la rece. După 20—30 min de stat la rece se întinde aluatul pîna la grosimea de 4—5 mm, se presară cu caşcaval ras, se aşază carnea tocată, care se prepară ca în rețeta precedentă, într-un strat uniform, după care se rulează şi se pune într-o tavă unsă. Se unge ruloul cu ou bătut şi se presară pe deasupra cu restul de caşcaval ras, apoi se introduce în cuptor pînă se coace şi se rumeneşte frumos. Se serveşte caldă, tăiată în felii.

1114. Tocătură din carne combinată cu miez de pîine

Această tocătură se foloseşte la prepararea chiftelelor, perişoarelor, musacalelor, pîrjoalelor, muşchiului tocat, colțunaşilor, plăcintelor etc. Tocătura diferă de cea preparată după rețeta 1096, prin faptul că în loc de orez se foloseşte miez de pîine, care se adaugă în proporție de 100—200 g la 1 kg de carne şi tot atîta ceapă călită (100—200 g), iar verdețurile şi mirodeniile se adaugă după gust.

1115. Chiftele

500 g carne macră (mai mult slabă), 60-100 g miez de pîine, 100 g ceapă, 1 legătură de verdeață, 1-2 ouă, piper, sare, făină, ulei pentru prăjit.

Carnea se curăță de pielițe şi de vine, se taie mărunt şi se trece prin maşina de tocat împreună cu miezul de pîine înmuiat în apă rece şi apoi bine stors, ceapa tăiată în felii şi călită puțin în 30—50 g untură. După ce carnea a fost tocată, se mai adaugă verdeață tăiată foarte mărunt, 1—2 ouă, sare, piper, după gust, şi se amestecă bine. Din compoziția respectivă se fac chiftele, cam de 30—50 g fiecare, se tăvălesc prin făină, dîndu-li-se o formă rotundă, plată. Se prăjesc în ulei bine încins pe ambele părți, fără să se usuce. Se servesc calde sau reci.

Chiftelele sînt mai gustoase dacă se pregătesc din carne de vacă amestecată cu carne de porc în proporții egale.

1116. Chiftele speciale (micuțe)

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, reducîndu-se la jumătate cantitatea de franzelă, iar din tocătura obținută se formează chifteluțe de circa 20 g fiecare, prăjindu-se apoi în ulei foarte încins ca să se rumenească puțin şi să-şi păstreze sucul.

1117. Chiftele marinate

400 g carne, 100 g franzelă, 50 g ceapă, 1 ou, verdeață, piper, sare, foi de dafin, oțet după gust, 1 kg sos tomat (vezi rețeta 197).

Se pregăteşte tocătura ca în rețeta 1115 şi din ea se formează chifteluțe care se prăjesc pe ambele părți. După ce s-au prăjit se pun în sos tomat sau spaniol. Se pot adăuga puțină boia de ardei, 1 fir de cimbru şi, după gust, piper, sare, foaie de dafin, oțet şi 1 linguriță de zahăr, după care se lasă să fiarbă împreună 5—6 min şi apoi se mai țin la cald 10—20 min. Se pot servi cu smîntînă, care se toarnă peste chiftele în momentul servirii.

1118. Chifteluțe cu mărar

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, adăugîndu-se şi mărar tăiat mai mare (numai frunze fără cozi). Se pot adăuga şi cîteva felii de lămîie curățată de coajă şi de semințe, apoi se mai lasă să fiarbă împreună 20—30 min.

1119. Chifteluțe cu tarhon

Se prepară la fel ca şi chifteluțele cu mărar, numai că acesta se înlocuieşte cu tarhon care se opăreşte în prealabil.

1120. Chifteluțe cu ciuperci

La chifteluțele pregătite ca în rețeta 1116 se înlocuieşte mărarul sau tarhonul cu 300—400 g ciuperci proaspete, călite în ulei pînă ce scade de tot apa ieşită din ele, care apoi se adaugă în sosul cu chifteluțe; se mai poate adăuga vin sau smîntînă, după gust, fierbîndu-se împreună 10—15 min.

1121. Chifteluțe în sos de smîntînă

Chifteluțele, prăjite ca în rețeta 1117, se pun în sos alb de smîntînă (v. rețeta 176), la care se mai adaugă frunze de pătrunjel tăiate mărunt şi se lasă să dea în 2—3 clocote. Se servesc fierbinți, cu garnitură după gust: cartofi piure, pilaf de orez sau mămăliguță.

1122. Perişoare cu verdeață (pătrunjel şi mărar)

300 g carne de vacă, 200 g carne de porc, 60 g ceapă, 100 g franzelă, 1 ou, 100 g smîntînă, 60 g untură, sare, piper, 2-3 legături de verdeață.

Carnea, curățată de pielițe şi vine, se trece prin maşina de tocat împreună cu franzela înmuiată în apă şi bine stoarsă şi cu ceapa uşor călită, după care se adaugă sare, oul, piper pisat şi se amestecă bine. Din compo-

ziția obținută se formează perişoare mici de circa 20 g, care se tăvălesc prin verdeață tăiată mărunt, apoi se aşază într-o tavă unsă cu grăsime şi se introduc în cuptorul bine încins. Se țin la cuptor pînă se întăresc şi se rumenesc puțin, fără să se ardă verdeața. Între timp, se prepară un sos tomat şi se strecoară peste perişoare, lăsîndu-se apoi împreuna să dea în fiert 10—20 min. Se servesc cu smîntînă şi, ca garnitură, cu piure de cartofi.

1123. Pîrjoale moldoveneşti

500 g carne, 100 g franzelă, 100 g ceapă, 1 ou, 1 legătură de mărar, sare, piper pisat şi usturoi după gust, ulei sau untură pentru prăjit.

Pentru împănat: ***1 lingură de făină, 2 ouă, 100 g pesmet.***

Carnea se curăță de pielițe şi de vine, se taie în bucăți şi se trece prin maşina de tocat. (Prima dată se dă carnea prin maşina de tocat fără adaos, iar a doua oară împreună cu franzela înmuiată în apă rece şi apoi bine stoarsă, ceapa tăiată în felii şi puțin călită în 30—40 g grăsime). La tocătura obținută se adaugă verdeața tăiată mărunt, usturoi pisat, 1—2 ouă, piper pisat şi sare, după gust. Se amestecă bine frămîntînd, după care se formează pîrjoale de forma frunzei de vişin, care se dau prin făină, ouă bătute şi prin pesmet şi se prăjesc încet pe ambele părți, în grăsimea înfierbîntată.

Se servesc cu piure de cartofi sau de fasole, spanac, mazăre sau cu sote de morcovi.

Cînd se servesc, pîrjoalele moldoveneşti se pot stropi cu unt topit şi cu mujdei de usturoi.

1124. Pîrjoale umplute (zrazi)

Aceste pîrjoale se prepară din tocătură pregătită ca în rețeta anterioară, dar nu se pune usturoi şi se umple fiecare pîrjoală cu sferturi de ouă sau cu omletă; se trec prin pesmet, apoi se ung cu ou pe deasupra şi se introduc în cuptor pînă se rumenesc.

Se servesc calde, cu garnitură după gust.

1125. Muşchi tocat I

300 g carne de vacă, 200 g carne de porc, 100 g ceapă, 1 legătură de verdeață, 150 g franzelă, 3 ouă, sare, piper, untură, făină.

Se curăță carnea de pielițe şi de vine şi se dă de două ori prin maşina de tocat (prima dată numai carnea, iar a doua oară împreună cu franzela înmuiată şi stoarsă, ceapa călită şi verdeața). Se potriveşte de sare şi de piper, se adaugă 1—2 ouă, se amestecă bine frămîntînd şi se formează un sul de forma unui muşchi de vacă. Se aşază într-o tavă bine unsă, se presară cu făină, se unge cu ou bătut şi se coace în cuptorul potrivit de încins, ungîndu-se tot timpul cu grăsime din tavă. Ca să nu se ardă untura din tavă, în jurul muşchiului se pun cîteva felii de cartofi tăiați gros, care se pot servi la masă ca garnitură. Se mai poate garnisi cu piure de cartofi, macaroane fierte şi sos tomat.

1126. Muşchi tocat II

Se prepară tocătura la fel ca în rețeta precedentă. În tocătură se pot adăuga 100 g slănină tăiată în cubulețe mici şi apoi opărită. Se întinde to-

cătura într-un strat de circa 1 cm şi la mijloc se pune o umplutură din ciuperci sau din 2—3 ouă făcute omletă sau fierte. Se rulează, se strînge şi se pune sulul într-o tavă bine unsă şi presărată cu pesmet numai pe locul unde se aşază acesta. Muşchiul se pune în tavă cu partea adunată în jos, altfel se desface. Se presară cu făină şi se unge cu ou bătut. În timpul frigerii în jurul muşchiului se mai adaugă untură şi sferturi de cartofi.

Ca să nu se ardă tava în jurul muşchiului, este bine ca acesta să se frigă într-o tavă lungă şi îngustă, de mărimea lui.

Se serveşte tăiat felii, cald sau rece, cu diferite garnituri şi sosuri.

1127. Plăcintă cu carne I

Pentru foaie: ***400 g făină, 2 g drojdie, 150 g lapte, 1 ou, 150 g margarină sau untură, 30 g zahăr.***

Pentru umplutură: ***400 g carne, 100 g ceapă, 100 g untură, 2 ouă, sare, piper, 50 g caşcaval, 1 ou pentru uns.***

Ceapa tăiată mărunt se înăbuşă în untură împreună cu carnea tăiată bucățele, după care se trece totul prin maşina de tocat carne. Se adaugă sare, piper, ouă şi se amestecă bine.

Între timp, se prepară aluatul din făină, drojdia dizolvată cu lapte călduț, zahăr, 1/2 linguriță de sare şi un ou. Se lasă coca să crească la cald, după care se pune pe o planşetă presărată cu făină şi cu sucitorul se întinde din ea o foaie cît mai subțire. Aceasta se unge pe toată suprafața cu margarină sau cu untură ținută la cald să se înmoaie, se rulează, apoi se presează pînă se lățeşte la 16 cm. După aceea capetele se adună spre centru şi se împătureşte încă o dată, la fel cum se închide o carte. Se lasă la rece 20—30 min, după care se întinde din nou o foaie, se pune pe aceasta umplutura, se nivelează şi se rulează. Se aşază într-o tavă unsă şi se lasă să crească coca 20—30 min, după care se unge cu ou, se presară cu caşcaval şi se introduce în cuptorul încins să se rumenească.

1128. Plăcintă cu carne II, în foaie de ştrudel

Pentru aluatul de ştrudel: ***500 g făină, 1-2 ouă, 2 linguri ulei, 1/2 lingură oțet, 1/2 linguriță sare, apă călduță cît cuprinde.***

Pentru umplutură: ***600 g carne macră, 2-3 cepe, 60 g untură, 1-2 ouă, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper pisat, 60 g unt pentru stropit între foi.***

Înainte de pregătire, făina se ține o zi într-un loc călduț, apoi se cerne într-un castron încălzit şi se amestecă cu ouăle, uleiul, oțet, sare şi apă cît primeşte făina ca să se obțină un aluat potrivit de moale. Se frămîntă bine, pînă se dezlipeşte de vas şi de degete, după care se împarte în 7—8 bucățele mici care se rotunjesc, se ung cu ulei şi se aşază pe planşeta unsă, iar deasupra se acoperă cu un vas încălzit. Se lasă 20—30 min, după care se întind pe rînd în foi subțiri, fără să se rupă. Foile se întind pe locul unde pot să stea la zvîntat 10—15 min. (Foile se aşază fiecare separat pe o față de masă sau pe coli de hîrtie albă). După ce s-au zvîntat se aşază într-o tavă unsă cu grăsime, pe rînd, una cîte una, jumătate din foi, stropindu-se între ele cu unt sau ulei. Deasupra lor se aşază un strat egal de tocătură care se prepară din timp (Carnea tăiată bucăți mici se înăbuşă cu ceapă tăiată felii subțiri, într-o cratiță cu untură, se stinge cu puțină apă, se potriveşte de sare şi se lasă să fiarbă pînă ce carnea este aproape gata şi scade zeama. Se lasă apoi cîteva minute să se răcească, se trece de două ori prin maşina de tocat,

se adaugă ouăle, pătrunjel tăiat mărunt, sare, piper şi se amestecă), iar peste aceasta se aşază restul de foi stropite între ele cu unt şi bine unse pe deasupra tot cu unt. Se introduce plăcinta în cuptor şi se ține pînă se rumeneşte frumos. Plăcinta cu carne se serveşte caldă.

1129. Plăcintă cu carne III

Această plăcintă se prepară cu carne pregătită la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că aluatul se prepară altfel din: ***600 g făină, 100 ml ulei, 1 ou, 1 lingură de oțet, 1 linguriță de sare, apă cît primeşte făina, 200-300 g unt sau margarină.***

Din făină cu ulei, oțet, sare şi apă cît primeşte se frămîntă aluatul potrivit de moale, fără să fie lipicios. Se întinde cu sucitorul o foaie subțire şi rotundă, se unge toată suprafața cu unt moale, apoi se fac pe ea opt tăieturi de la margine spre centru, lăsînd la mijloc un disc avînd diametrul aproximativ jumătate din cel al discului inițial netăiat. Se aşază porțiunile de aluat una peste alta după cum se arată în rețeta 1468 şi se lasă aluatul în repaus 1—2 ore la loc răcoros (nu la frigider), apoi se întinde cu sucitorul o foaie pînă la grosimea de 5—6 mm, se împătureşte în trei sau în patru, după care se întinde din nou o foaie subțire, de două ori mai mare decît tava în care se coace plăcinta şi se taie în două, formînd două foi potrivite pentru suprafața tăvii. Una din ele se aşază în tava unsă, se pune deasupra umplutura de carne (sau altă umplutură dorită), se întinde şi apoi se acoperă cu cealaltă foaie, după care se lipesc marginile apăsînd cu degetele. Se unge pe deasupra cu ulei sau cu unt topit şi se introduce plăcinta în cuptor, unde se ține pînă se rumeneşte.

1130. Cornulețe cu carne I

Pentru aluat: ***500 g făină, 200 g smîntînă, 200 g unt, 20 g drojdie, 1 linguriță de zahăr, 1/2 linguriță de sare, 50 ml lapte.***

Pentru umplutură: ***600 g carne macră, 2-3 cepe, 50 g untură, 2 ouă, sare, piper, 1 legătură de pătrunjel verde.***

Se dizolvă drojdia cu laptele călduț într-un lighenaş. Se adaugă făina cernută, smîntînă, untul moale, zahărul, sarea, se amestecă bine şi se lasă să se odihnească 2—3 ore. Se pune apoi aluatul pe o planşetă presărată cu făină, se întinde o foaie de circa 0,5 cm grosime şi se decupează în triunghiuri. În mijlocul acestora se pune cîte o linguriță cu umplutură de carne (care se prepară astfel: carnea, tăiată în bucăți mici, se înăbuşă într-o cratiță cu untură, ceapă tăiată felii subțiri şi sare. Se stinge cu puțină apă şi se lasă să fiarbă. După ce a fiert şi a scăzut bine, se trece de două ori prin maşina de tocat. Se adaugă ouăle, sare, piper şi se amestecă), se rulează, dîndu-li-se formă de cornulețe şi apoi se lasă 20—30 min la loc călduț ca să crească, după care se ung cu ou bătut şi se introduc în cuptorul încălzit potrivit; se coc pînă se rumenesc frumos. Se servesc calde.

1131. Cornulețe cu carne II

Se prepapră la fel ca în rețeta precedentă, dar în loc să se coacă, se prăjesc în grăsime, într-o cratiță ca pentru gogoşi. Cornulețelor pregătite pentru prăjit li se dă o formă cilindrică lunguiață şi la mijloc bombată. Se prăjesc pe rînd, în untură multă (baie) şi bine încinsă.

1132. Crochete cu carne

400 g carne, 2-3 cepe, 4-5 ouă, sare, piper, 50 g untură, 50 g făină, 50 g unt, 200 ml lapte, 100 g pesmet, grăsime pentru prăjit.

Carnea se taie mărunt şi se înăbuşă cu ceapa tăiată felii, într-o cratiță cu untură şi puțină apă. Cînd carnea s-a înmuiat, se potriveşte de sare, piper şi se dă de două ori prin maşina de tocat.

Separat, într-o cratiță, se încălzeşte untul, se adaugă făina, se amestecă pe foc domol şi cînd făina s-a încins puțin se stinge cu lapte, apoi se fierbe în continuare, amestecîndu-se pînă se îngroaşă sosul. Se lasă să se răcească puțin, se adaugă 2 ouă, carnea tocată, se mai gustă de sare şi de piper, se amestecă şi se împarte compoziția în bucăți de 30—50 g. Acestora li se dă forma de crochete cilindrice, lungi de 4—5 cm, care se dau prin ou bătut, se tăvălesc în pesmet şi se pun la prăjit în ulei sau untură bine încinsă. În timpul prăjitului, crochetele trebuie mereu întoarse, ca să nu se ardă pe o parte.

Se pot prepara crochete şi din resturi de friptură sau din carne fiartă. Se servesc cu garnitură după gust şi stropite cu unt topit.

1133. Colțunaşi cu carne

Pentru aluat: ***400 g făină, 1 ou.***

Pentru umplutură: ***300 g carne macră, 1-2 cepe, 60 g untură, 1-2 ouă, sare, piper, 100 g unt.***

Se cerne făina pe o planşetă, se adaugă oul şi apă cît cuprinde, se amestecă cu o furculiță pînă s-a încorporat făina şi apoi se frămîntă cu mîna pînă ce aluatul se dezlipeşte de degete şi de planşetă. Dacă aluatul este prea moale sau lipicios, se mai adaugă făină şi se mai frămîntă (aluatul trebuie să fie puțin mai moale decît cel de tăiței). Din aluatul obținut se întinde, pe o planşetă presărată cu făină, o foaie de circa 2 mm grosime, care se taie în pătrate cu latura de 5—6 cm sau se decupează discuri cu gura unui pahar sau cu o formă specială. La mijlocul fiecărui pătrat se pune cîte o linguriță de umplutură, după care se îndoaie două colțuri opuse, obținîndu-se triunghiuri a căror margini se strîng cu degetele şi se lipesc. Trebuie să se lucreze repede, căci altfel se usucă coca şi nu se mai pot lipi bine marginile.

Colțunaşii gata pregătiți se pun la fiert într-un vas cu apă multă clocotită şi cu puțină sare. După primul clocot, se amestecă imediat, uşor, cu o lingură de lemn, ca să nu se lipească colțunaşii de fundul vasului sau între ei. Apoi se acoperă vasul şi se fierb neîntrerupt 12—14 min, după care se ia vasul de pe foc şi se lasă colțunaşii să stea 10—15 min în apa în care s-au fiert. Se scot apoi cu o strecurătoare şi se trec sub un jet de apă rece timp de 1 secundă şi se scurg bine de apă. Se stropesc cu unt şi se introduc pentru cîteva minute în cuptor. Se servesc fierbinți.

Carnea pentru colțunaşi se prepară la fel ca în rețeta 1130.

1134. Clătite umplute cu carne

Pentru clătite: ***400 g făină, 2-3 ouă, 1/2 l lapte.***

Pentru umplutură: ***500 g carne macră, 2-3 cepe, 1-2 ouă, 100 g untură, piper, sare, 1 legătură de verdeață, ulei pentru prăjirea foilor.***

Se cerne făina într-un castron, se adaugă 2—3 ouă, puțină sare şi se amestecă subțiindu-se cu lapte călduț, pînă ce compoziția devine ca o

smîntînă groasă. Se pune la înfierbîntat bine o tigaie cu puțin ulei (o linguriță), se toarnă deasupra cam 50—60 g cocă, mişcîndu-se tigaia ca să se întindă coca pe toată suprafața tigăii. După ce s-a rumenit pe o parte, se întoarce foaia pe partea cealaltă. Foile prăjite se umplu cu compoziția de carne pregătită între timp. (Carnea se curăță de vine, se spală, se taie în bucăți şi se trece prin maşina de tocat. Într-o tigaie cu untură se căleşte ceapa tăiată mărunt şi cînd s-a călit puțin se adaugă carnea tocată şi împreună se mai călesc 20—25 min, după care se lasă să se răcească şi apoi se dă din nou prin maşina de tocat. Se potriveşte de sare, piper pisat, se adaugă ouăle, verdeața tăiată foarte mărunt, se amestecă şi se umplu foile de clătite). Clătitele umplute se rulează, se aşază într-o tavă unsă, se stropesc cu unt şi se introduc în cuptor să se rumenească puțin. Se servesc cu sos de roşii sau cu smîntînă pe deasupra.

1135. Clătite umplute cu şuncă şi ciuperci

Pentru foi de clătite componentele sînt aceleaşi ca în rețeta anterioară.

Pentru umplutură: ***300 g ciuperci, 200 g ceapă, 100 g smîntînă, 50 g făină, 200 g şuncă, 50 g caşcaval, piper, sare, 100 ml ulei.***

Se curăță ciupercile, se spală, se taie în felii şi se călesc în ulei împreună cu ceapa tăiată foarte mărunt. Cînd zeama lăsată de ciuperci a scăzut, se adaugă sare, piper, smîntîna amestecată cu făină, se dă totul în clocot şi se lasă să se răcească. Şunca se taie subțire, se adaugă la ciuperci şi se amestecă totul. Cu această compoziție se umplu foile de clătite, care se rulează, se pun într-o tavă unsă, se stropesc cu unt, se presară cu caşcaval ras şi se introduc în cuptor lăsîndu-se pînă se rumeneşte caşcavalul.

1136. Budincă de clătite cu carne

Foile de clătite şi umplutura de carne se prepară la fel ca în rețeta 1134, cu deosebirea că în loc să se ruleze se aşază alternativ, într-o formă rotundă unsă cu unt, foi de clătite şi straturi de umplutură de carne. Deasupra se stropeşte cu unt sau cu ouă bătute cu smîntînă şi se introduce în cuptor. Se mai poate presară şi cu caşcaval ras pe deasupra şi se coace pînă se rumeneşte frumos.

1137. Macaroane cu carne

500 g carne macră, 100 g unt, 1-2 cepe, 50 g caşcaval, 100 g untură, 1-2 ouă, sare, piper, 1/2 l sos tomat.

Se fierb macaroanele în apă multă clocotită, cu sare, într-un vas mai mare. Se scurg, se clătesc cu apă rece şi se reîncălzesc cu unt. Se adaugă carnea pregătită la fel ca în rețeta 1134, sos tomat, sare, piper, se amestecă, se aşază într-o tavă, se nivelează pe deasupra şi se presară cu caşcaval ras. Se introduc în cuptor unde se țin pînă se vor rumeni (gratina) frumos. Se pot servi şi cu sos tomat pe deasupra.

1138. Macaroane cu şuncă şi sos tomat

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, în loc de umplutură de carne adăugîndu-se 200 g şuncă tăiată în pătrățele mici şi prăjită puțin.

1139. Macaroane milaneze

500 g macaroane, 100 g unt, 100 g şuncă, 200 g ciuperci, 60 g caşcaval, 1/2 l sos tomat.

La macaroanele pregătite ca în rețeta precedentă se adaugă ciupercile călite, iar cînd se aduc la masă, se presară cu parmezan sau cu caşcaval ras. Se servesc cu sos tomat în sosieră sau turnat peste porții.

1140. Musaca de cartofi

600 g carne macră, 300 g ceapă, 2 ouă, 1,2 kg cartofi, 50 g caşcaval, 30 g pesmet, 1 legătură de verdeață, sare, piper, 30 g făină, 200 g untură, 100 g smîntînă, 600 g sos tomat.

Carnea şi ceapa, tăiate mărunt, se călesc împreună, după care se răcesc şi se dau prin maşina de tocat. Se adaugă verdeață tăiată mărunt, piper, sare, ouă şi se amestecă totul bine.

Cartofii curățați se taie în felii subțiri în lung, care se prăjesc în untură încinsă.

Într-o tavă unsă şi presărată cu pesmet se aşază alternativ un strat de cartofi şi unul de carne, în aşa fel ca să rezulte trei straturi de cartofi şi două de carne. Deasupra se toarnă un amestec făcut din ouă, făină şi smîntînă, apoi se presară cu caşcaval ras. Se introduce în cuptor şi se ține pînă se rumeneşte. Se serveşte cu sos tomat.

1141. Musaca de dovlecei

Se pregăteşte la fel ca musacaua de cartofi, folosindu-se în locul cartofilor dovlecei tineri, fără semințe.

1142. Musaca de țelină

Se prepară la fel ca musacaua de cartofi (v. rețeta 1140). Se pot intercala însă, între feliile de țelină, felii de cartofi şi felii de roşii. Se coace în cuptor pînă se rumeneşte frumos.

Se serveşte cu sos tomat şi de preferință cu smîntînă care se pune pe deasupra în momentul servirii.

1143. Musaca de cartofi piure

Se pregăteşte la fel ca musacaua de cartofi (v. rețeta 1140), înlocuindu-se cartofii prăjiți cu straturi de piure de cartofi. Pentru a fi mai picantă, în piureul de cartofi se pot adăuga ceapă călită, piper pisat şi 1—2 ouă.

1144. Musaca de macaroane

500 g carne (fie numai vacă, fie amestecată cu carne de porc), 300 g macaroane, 1 ou, 100 g smîntînă, 50 g făină, pesmet, caşcaval ras.

Se poate pregăti musaca şi din resturi de carne rămase, de exemplu friptură rece, sau rasol (carnea strînsă de pe oase fierte).

Tocătura din carne crudă se prepară la fel ca la celelalte rețete de musaca, iar cea din carne fiartă se amestecă cu ceapă călită şi se dă prin maşina de tocat, adăugîndu-se supă sau apă, dacă tocătura iese prea seacă.

Se fierb apoi macaroanele, se lasă pe marginea plitei 10—15 min să mai stea în apa în care au fiert, după care se clătesc cu apă rece şi se aşază într-o tavă bine unsă cu untură şi presărată cu pesmet, alternativ, straturi de macaroane (în total 3) şi straturi de carne tocată (în total 2), primul şi ultimul strat trebuind să fie de macaroane. Se nivelează şi se toarnă deasupra compoziția preparată din ou bătut amestecat cu smîntînă şi făină, presărîndu-se apoi totul cu caşcaval ras. Se coace în cuptor pînă se rumeneşte frumos. Se serveşte cu sos tomat.

1145. Musaca de vinete

300 g carne macră de vacă, 200 g carne de porc, 150 g untură, 2-3 cepe, 1,5 kg vinete, 300 g roşii, 2-3 ouă, 100 g smîntînă, 50 g caşcaval, 1 legătură verdeață, 50 g făină, 30 g pesmet, piper, sare, 600 g sos tomat.

Carnea tăiată în bucăți mici se înăbuşă împreună cu ceapa tăiată mărunt. Cînd este gata se lasă să se răcească, apoi se dă prin maşina de tocat, Se adaugă 2 ouă, piper, sare, verdeață tăiată mărunt şi se amestecă.

Într-o tavă unsă cu untură şi presărată cu pesmet, se aşază alternativ un strat de vinete şi unul de carne, iar între ele felii de roşii (în total 3 straturi de felii de vinete prăjite şi 2 straturi de carne). Peste ultimul strat de vinete se aşază roşii tăiate.

Tava se introduce în cuptor şi, cînd începe să se coacă musacaua, se toarnă deasupra 1 ou bătut amestecat bine cu făină şi smîntînă, se presară totul cu caşcaval ras şi se introduce din nou în cuptor, ținîndu-se pînă se rumeneşte. Se serveşte cu sos tomat.

1146. Musaca de varză albă

1-2 căpățîni de varză îndesată, 500 g carne de porc, 2-3 cepe, 150 g untură, 2-3 ouă, 1 lingură de bulion, cîteva roşii, sare, piper, 100 g făină, 100 g pesmet, 100 g smîntînă.

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, în loc de vinete folosindu-se varză. Aceasta se taie în felii groase cam de 1 cm, care se dau prin făină, ou şi pesmet şi se prăjesc în untură. Se unge o tavă cu untură, se presară cu pesmet, se aşază un strat de felii de varză, apoi un strat de carne tocată, după care din nou un strat de varză şi aşa mai departe pînă ce se aşază toată cantitatea de varză şi de carne, avînd grijă ca ultimul strat să fie de varză. Se nivelează şi deasupra se toarnă compoziția preparată din ou bătut, bulion, restul de făină şi smîntînă, toate amestecate bine. Se introduce tava în cuptor, iar cînd musacaua este aproape gata se aşază deasupra un strat de felii de roşii şi se mai ține în cuptor pînă ce şi roşiile se rumenesc pe deasupra.

13.4 SPECIALITĂȚI DIN CARNE DE VACĂ ŞI DE PORC

Specialitățile din carne de vacă sînt: muşchiul de vacă, antricotul, vrăbioara şi carnea din partea pulpei (capacul), iar cele din carne de porc sînt: muşchiul, muşchiuleții, cotletul şi carnea macră de la pulpă. Aceste părți de carne sînt cele mai fragede. Ele se pot prepara simplu la grătar sau

la tigaie, fripte în cuptor sau înăbuşite. Cele mai simple şi sănătoase preparate sînt cele fripte la grătar în momentul servirii. Carnea friptă la grătar poate fi consumată atît de persoanele cu regim alimentar cît şi de cele care doresc să slăbească.

1147. Grătar (rețetă generală)

Specialitățile de carne fripte la grătar sînt mai fragede decît cele fripte la cuptor, dar cele fripte la grătar trebuie servite imediat ce sînt luate de pe grătar, punîndu-se pe o farfurie sau pe un platou bine încălzit, altfel friptura se răceşte şi se întăreşte.

Carnea se curăță de pielițe şi de vine şi, în loc să se spele cu apă, se curăță cu lama unui cuțit răzîndu-se suprafața. Carnea, tăiată în felii nu prea groase, se frige; nu se bate cu ciocanul de carne pentru aplatizare, se poate bate doar de 2—3 ori cu pumnul; (bătînd cu ciocanul se strivesc țesuturile cărnii care lasă să se scurgă sucul din ea, din care cauză friptura iese seacă, uscată şi fără gust). La fel se întîmplă şi dacă carnea se sărează din timp. Dacă se frige carnea pe grătar încins cu cărbuni de lemn, aceştia trebuie să fie bine arşi, ca să nu mai emane fum; se aşază grătarul bine curățat de arsuri deasupra cărbunilor şi după ce s-a încins bine se şterge pe uscat, iar carnea, dacă este slabă, se unge uşor cu ulei, se aşază pe grătar şi se lasă să se frigă 8—10 min pe o parte şi nu se întoarce pe cealaltă parte pînă nu se va forma o crustă puțin rumenă pe partea de dedesubt (aceasta va împiedica scurgerea sucului din friptură). Apoi friptura se întoarce pe partea cealaltă şi se sărează puțin (această sărare pe partea de deasupra se face ca sucul din friptură să nu se scurgă pînă ce va frige carnea complet). Cînd este gata, friptura nu se ține pe grătar fiindcă se usucă; ea trebuie servită imediat, altfel se întăreşte, pierde din suc, savoare şi aromă. Se serveşte cu diferite garnituri de legume, murături, salate. Fripturile slabe sau cele de vacă se ung cu unt sau pe feliile de friptură se pune cîte o bucată de 20—30 g unt condimentat (v. rețeta 1163).

Grătarul cu cărbuni poate fi înlocuit cu grătare speciale care se încing pe aragaz sau pe orice altă sursă de căldură. Aceste grătare trebuie spălate bine după fiecare întrebuințare, altfel ele se încarcă cu arsură şi înnegresc friptura următoare.

Specialități ca: ceafă afumată, muşchi, muşchi file, cîrnați afumați, şuncă sau ciolane afumate se fierb; după preferință, acestea se pot prăji dar trebuie tăiate în felii cam de 2—3 mm grosime şi fripte repede, altfel se usucă.

1148. Friptură înăbuşită (rețetă generală)

Carnea se taie în bucăți potrivite sau în felii (nu se sărează), se aşază într-o cratiță cu puțină grăsime bine înfierbîntată şi se lasă pe foc potrivit pînă începe să prindă crustă, apoi se întoarce pe toate părțile ca să prindă crusta respectivă. Această crustă se formează prin coagularea substanțelor albuminoide şi nu permite scurgerea sucului din carne. După ce carnea s-a rumenit puțin, se adaugă 1/2 pahar de apă caldă, se acoperă cu un capac şi se continuă înăbuşirea pînă ce carnea este aproape gata. Între timp, se mai adaugă din cînd în cînd cîte puțină apă caldă, ca să nu se ardă grăsimea şi totodată să confere frăgezime cărnii, apoi aceasta se întoarce. Se presară cu sare şi se adaugă cîteva felii de legume, ceapă, boabe de piper, cimbru, o

foaie de dafin şi usturoi, după gust. Se mai continuă înăbuşirea cărnii pînă se constată că aceasta este bine făcută, fragedă şi suculentă. La urmă, dacă dorim, sau dacă friptura nu s-a rumenit frumos, aceasta se poate introduce în cuptor (fără capac) şi se ține pînă se rumeneşte după dorință, apoi se scoate din cratiță, iar sosul format de la friptură se poate pregăti pe loc; după dorință, în sos se pot adăuga cîteva roşii zdrobite sau o lingură de bulion, 1/2 lingură de făină, se amestecă cîteva minute pe foc, după care se stinge cu vin, cu supă sau cu apă caldă, atît cît să se formeze un sos potrivit de consistent (de gros). După 2—3 clocote sosul se strecoară şi se serveşte la friptură.

De reținut. Carnea de vită şi de pasăre bătrînă se frige mai bine prin înăbuşire decît prin frigere la cuptor.

1149. Carne la tigaie (rețetă de bază)

La tigaie se prăjeşte carnea macră. Aceasta se taie în bucăți mărunte sau în felii subțiri, transversal pe direcția fibrelor, se pune în tigaie cu puțină grăsime (un strat de circa 1 mm) bine înfierbîntată. Se prăjeşte în 10—20 min, după care se serveşte imediat; altfel, dacă se răceşte se întăreşte, iar dacă se mai ține pe foc sau în tigaie la cald, carnea se întăreşte şi se înnegreşte.

1150. Muşchi de vacă la tavă

Muşchiul de vacă se curăță de pielițe, se presară puțin cu sare şi piper zdrobit şi se aşază într-o tavă cu puțină untură înfierbîntată; se ține pe foc întorcîndu-se pînă se rumeneşte pe toate părțile. Se introduce apoi tava în cuptorul încins, unde se mai frige 15—20 min. Se poate frige muşchiul bine, sau se lasă puțin în sînge la mijloc (de culoare roz închis în interior). Dacă se doreşte ca muşchiul să fie fript mai bine, se mai prelungeşte frigerea în cuptor 5—10 min; între timp se poate încerca prin înțepare cu un bețişor ascuțit stadiul frigerii; dacă sucul de pe bețişor nu mai este roşcat, înseamnă că muşchiul s-a fript şi nu trebuie să se mai țină în cuptor fiindcă devine tare, pierzînd suculența şi savoarea. Se serveşte cu cartofi prăjiți şi salată verde.

1151. Muşchi de vacă în foitaj

1 muşchi de vacă, 500 g aluat de foitaj, 200 g ciuperci, 1 ou.

Muşchiul de vacă se frige la fel ca în rețeta precedentă, dar în aşa fel ca să rămînă la mijloc de culoare roz. Se răceşte, apoi se înveleşte în foitajul pregătit din timp astfel: se întinde o foaie subțire de aluat puțin mai mare decît muşchiul, pe care se presară ciuperci (înăbuşite), apoi se pune muşchiul la mijloc şi se înveleşte în aşa fel ca marginile foii să se petreacă sub el. Se unge foaia pe deasupra cu ou şi se introduce în cuptor pînă se rumeneşte.

Se serveşte cald sau rece, de preferat însă cald.

1152. Muşchi de vacă glasat

600 g carne macră, 150 g costiță afumată, 100 ml vin, 250 g arpagic, 200 g morcov, 1 țelină, 2 cepe, 100 g mazăre, 1 lingură de gelatină (20-30 g), sare, piper, 1 foaie de dafin, ulei, 150 g şuncă.

Se ia o bucată de pulpă de vacă (capac) care se taie rotund, de forma muşchiului. Se împănează cu costiță afumată, morcovi şi țelină, se sărează,

se pune într-o cratiță cu puțin ulei şi se prăjeşte înăbuşit acoperită cu capac. După ce carnea s-a rumenit, se adaugă ceapa, morcovul, cîteva boabe de piper şi se lasă să se înăbuşe în continuare. Între timp, se adaugă cîte puțină apă sau supă de oase, iar cînd carnea este aproape gata se adaugă vinul, foaia de dafin şi se mai continuă înăbuşirea, fără să se ardă sosul care s-a format, pînă ce carnea este gata. Carnea se scoate din cratiță, se lasă să se răcească, apoi se taie în felii. Sosul se strecoară şi se curăță de grăsime. Cu jumătate din sos se amestecă morcovul, mazărea călită, arpagicul înăbuşit şi şunca tăiată în formă de fidea. Se lasă totul să mai dea într-un clocot, apoi se răceşte şi se aşază pe un platou; deasupra se pun felii de carne şi cu restul de sos în care s-a introdus gelatina dizolvată în cîteva linguri de supă rece, după ce se mai dă într-un clocot şi s-a răcit puțin, se glasează feliile de carne.

Se serveşte rece, după ce sosul s-a închegat bine.

1153. Muşchi de vacă împănat cu costiță

1 muşchi, 100-150 g costiță fără şorici, untură, sare, piper.

Muşchiul de vacă se curăță de pielițe, se sărează, se piperează, şi se împănează cu fîşii subțiri de costiță. Se pune într-o tavă cu puțin ulei şi se introduce în cuptorul încins. Între timp, muşchiul se întoarce, iar în tavă se toarnă cîteva linguri de vin. Se frige 20—30 min, în aşa fel ca să rămînă la mijloc de culoare roz şi să fie suculent. Se taie în felii şi se serveşte cu cartofi prăjiți şi sos pe deasupra.

1154. Muşchi de vacă umplut

1 muşchi de vacă, 200 g carne de porc, 200 g franzelă, 2-3 cepe, 100 g untură, 1-2 ouă, 1 legătură de verdeață, sare, piper, 500 g sos tomat subțire, 100 g smîntînă.

Muşchiul de vacă întreg se curăță de pielițe, apoi cu un cuțit cu vîrf ascuțit se scoate miezul muşchiului, care împreună cu carnea de porc se trece prin maşina de tocat. Separat, într-o cratiță cu untură se căleşte ceapa tăiată mărunt la care se adaugă carnea tocată şi împreună se călesc 10—15 min, după care se răcesc şi se trec din nou prin maşina de tocat cu sită deasă. Se adaugă miezul de franzelă înmuiată în apă şi apoi bine scursă, verdeața tăiată mărunt, ouăle, sare şi piper, după gust. Se amestecă bine şi cu compoziția respectivă se umple muşchiul, apoi se coase şi se aşază într-o tavă cu puțină untură, se rumeneşte la cuptor întorcîndu-se pe toate părțile şi se stinge cu sos tomat şi cu smîntînă, lăsîndu-se să fiarbă timp de 30 min. La servire se scoate ața cu care a fost cusut, se taie în felii care se aşază pe un platou, lîngă piure de cartofi fierbinte şi cu sosul alături.

1155. Muşchi de vacă umplut cu ficat

Se prepară ia fel ca în rețeta precedentă, carnea de porc înlocuindu-se cu 300 g de ficat de porc.

1156. Muşchi de vacă umplut cu ciuperci şi orez

1 muşchi de vacă, 200 g ciuperci, 150 g orez, 1-2 cepe, 100 g untură, sare, piper, 100 ml vin.

Muşchiul de vacă se curăță de pieliță şi se scobeşte, scoțîndu-se miezul. Acesta se taie mărunt şi se căleşte împreună cu ceapa tăiată mărunt, într-o cratiță cu untură pe foc, după care se adaugă orezul fiert separat, ciupercile călite, sare şi piper, după gust. Se amestecă şi cu compoziția respectivă se umple muşchiul, care se aşază într-o tavă îngustă, se unge cu untură şi se introduce în cuptor. În timpul frigerii, muşchiul se întoarce adăugîndu-se cîte 2—3 linguri de vin sau apă, după care se mai ține 30—35 min, la cuptor. Se serveşte cu garnitură de morcovi sote, mazăre şi cartofi piure.

1157. Muşchi de vacă cu ciuperci

1 muşchi (700-800 g), 100 ml ulei, 300-500 g ciuperci, 100 ml vin, piper, sare, 1 legătură de pătrunjel verde.

Muşchiul, curățat de pielițe, se sărează şi se pune într-o cratiță cu ulei la înăbuşit. Se adaugă ciupercile curățate şi tăiate subțire şi se continuă fierberea 30—40 min, după care se stinge cu vin. La servire, muşchiul se taie în felii şi se dă la masă cu orice garnitură şi cu sos cu ciuperci (v. rețeta 177), pe deasupra. Se poate presăra deasupra şi cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1158. Muşchi de vacă umplut ca o ruladă

1 muşchi întreg, 300 g carne de porc, 100 g şuncă, 100 g slănină afumată, 2 ouă, 2-3 morcovi, sare, piper, ulei.

Se curăță muşchiul de vacă de seu şi de pielițe, se despică în lungime şi se bate cu ciocanul de şnițele ca să se subțieze. Carnea de porc se trece de 2 ori prin maşina de tocat cu sită deasă, după care se adaugă sare, piper, 2 ouă şi se amestecă bine. Compoziția respectivă se aşază pe muşchiul întins, la mijloc se pun cîteva fîşii lungi de slănină, şuncă, morcov fiert, se rulează apoi muşchiul şi se leagă ca salamul, cu ață groasă. Se pune într-o tavă cu puțin ulei şi se prăjeşte pe toate părțile. După aceea se pune la fiert într-un vas spațios atît cît să intre muşchiul, se umple cu supă de oase sau cu apă, la care se mai adaugă zarzavat, sare şi cîteva boabe de piper şi se lasă să fiarbă lent 50—60 min. Muşchiul se lasă să stea încă 30—40 min în zeama în care a fiert.

Se serveşte tăiat în felii şi cu diferite garnituri de legume.

1159. Muşchi de vacă umplut cu ouă fierte

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, în loc de slănină şi şuncă folosindu-se ouă fierte tari, care se taie în sferturi sau se pun întregi, la mijlocul muşchiului întins, împreună cu tocătura.

(Pentru siguranță, se poate coase marginea muşchiului şi apoi se leagă pentru ca să nu iasă umplutura).

1160. Muşchi de vacă la frigăruie

Se curăță muşchiul de vacă de seu şi de pielițe, se sărează şi se pune pe o frigăruie din lemn sau metal inoxidabil. Se unge cu puțin ulei şi se aşază pe grătar. Frigăruia se învîrte pînă ce muşchiul se rumeneşte, dar înăuntru să rămînă de culoare puțin roz.

1161. Muşchi de porc împănat la frigare

600 g muşchi de porc, 150 g slănină afumată, 1 căpăţînă de usturoi, piper, sare, mălai.

Muşchiul de porc, de preferat mai subţire, se împănează cu şuviţe de slănină şi cu usturoi, se sărează, se piperează şi se dă prin mălai. Se pune pe frigare şi se frige pe toate părţile pînă este gata. Pentru servire se taie în felii şi se garniseşte cu legume sotate sau cu varză călită.

1162. Muşchi de vacă la grătar (Chateaubriand)

Se curăţă muşchiul de seu şi pieliţe, se sărează şi întreg se frige pe grătar bine încins, întorcîndu-se ca să se rumenească pe toate părţile. Se controlează dacă este fript prin apăsare şi cînd începe să se întărească este gata. În timpul frigerii, trebuie avut grijă ca muşchiul să rămînă la mijloc puţin roz.

Se tranşează la masă şi se serveşte cu diverse garnituri şi cu cîte o felie de unt condimentat (v. reţeta 1163).

1163. Unt condimentat

100 g unt, 1 lingură de pătrunjel verde tăiat mărunt, 1 lingură de zeamă de lămîie, piper, sare.

La untul moale se adaugă pătrunjel verde tăiat mărunt, zeamă de lămîie, sare şi piper, după gust. Se amestecă, se face un sul şi se pune la frigider ca să se întărească. În momentul servirii fripturilor de vită sau a celor slabe, se pune peste ele cîte o felie din acest unt care le conferă aromă şi gust plăcut.

1164. Biftec tartar

500-600 g muşchi sau capac de vacă, 6 ouă, 5 g piper, 100 g unt, 300 g ceapă, 50 g verdeaţă tăiată mărunt, 1 linguriţă boia de ardei, sare.

Muşchiul de vacă sau capacul curăţat de pieliţe se taie în bucăţi şi se trece prin maşina de tocat, apoi se amestecă cu o parte de sare şi piper. Se formează porţii rotunde cu cîte o gropiţă în mijloc în care se pune cîte un gălbenuş crud. Se garniseşte cu frunze de salată verde, ceapă tăiată mărunt, verdeaţă (pătrunjel verde), boia, sare, piper şi cîte o felioară de unt. Se serveşte crud. După preferinţă, se poate servi şi cu muştar.

1165. Biftec cu ou

1 muşchi de vacă, 6 ouă, untură sau ulei, sare, piper.

Muşchiul se curăţă de seu şi de pieliţe, se taie în bucăţi, apoi se loveşte cu palma uşor fiecare bucată, dîndu-i-se o formă plat-rotundă, se sărează, se piperează şi se frige la grătar sau la tigaie cu puţină untură. Separat se prăjesc ochiuri, se pun cîte unul deasupra fiecărui biftec, după care se garniseşte cu cartofi prăjiţi şi cu legume, după gust.

1166. Muşchi de porc şi de vacă „Flora Bucovinei”

1 bucată de muşchi de vacă şi 1 bucată de muşchi de porc (cam de cîte 500 g fiecare), 100 g slănină afumată, 3-4 ouă, morcov, legume, untură, făină, bulion.

Ambele bucăți de muşchi se despică pe lungime şi se bat puțin cu ciocanul de carne. Se sărează, se piperează, apoi pe fiecare se aşază, în lungime, morcovi fierți, şuvițe de slănină afumată şi la mijloc se pun ouăle fierte. Se rulează cît mai strîns ambele bucăți într-un sul şi se leagă cu sfoară. Se aşază într-o tavă, se ung pe deasupra cu untură şi se introduc în cuptor unde se frig şi se întorc din cînd în cînd pînă se vor rumeni pe toate părțile. După aceea se adaugă cîteva felii de ceapă şi de legume şi se continuă frigerea. Între timp, se stropeşte cu apă, pentru ca să nu se ardă sucul care se formează. Cînd se constată că este gata, friptura se scoate din tavă în alt vas, iar peste legume se presară o lingură de făină, se mai adaugă 30 g bulion sau 1 pahar de suc de roşii şi se stinge cu supă de oase sau cu apă caldă. Se dă în cîteva clocote şi se strecoară.

Friptura se serveşte caldă, tăiată în felii, cu garnitură de cartofi sau orez şi cu sosul de la friptură. Acest preparat poate fi servit şi rece.

1167. Muşchi de vacă sau de porc cu sos picant

600 g muşchi, 20 g untură, 50 g unt, 1 lingură de muştar, 100 ml vin, sare, piper, 1 linguriță de făină.

Muşchiul se taie în felii, se sărează, se presară cu piper şi se pune într-o tigaie cu untură bine înfierbîntată, prăjindu-se pe foc iute pe ambele părți. După ce s-au rumenit, feliile de carne se scot într-o cratiță şi se acoperă cu capac, iar în tigaie se presară făină, se stinge cu vin şi cu 200 ml supă de oase sau apă, se pune şi muştarul şi se dă în 2—3 clocote, după care se strecoară sosul peste carne şi se mai fierb împreună pînă ce carnea se face fragedă. Se serveşte cu cartofi şi sosul preparat.

1168. Muşchi de vacă cu sos de vin şi macaroane

600 g carne, 100 g untură, 100 g morcov, 2 cepe, 1 lingură de bulion, 1 căpățînă de usturoi, 300 g macaroane, 50 g unt, 100 ml vin, 60 g caşcaval, 1 lingură de făină, 1 foaie de dafin, 1 fir de cimbru, sare, piper.

Se ia o bucată de carne macră, se împănează cu şuvițe de morcov şi cu feliuțe de usturoi, se sărează, se presară cu piper şi se rumeneşte într-o tigaie cu untură încinsă. După ce carnea s-a rumenit se scoate în alt vas, iar în untura rămasă se presară făina, se adaugă ceapa tăiată felii, restul de morcovi şi se călesc împreună, după care se adaugă bulion, se stinge cu apă caldă şi se răstoarnă peste carne. Se mai adaugă cimbrul, foaia de dafin şi se ține la fiert acoperit cu capac pînă carnea se face fragedă, după care se scoate din cratiță, se taie în felii şi se pune într-o tavă sau altă cratiță. În cratița cu sos se adaugă vinul, se potriveşte de sare şi de lichid (dacă mai este nevoie se adaugă supă de oase sau apă caldă) şi se mai dă în 2—3 clocote, după care sosul se strecoară peste carne. Se serveşte cu macaroane fierte stropite cu unt cald, presărate cu caşcaval ras pe deasupra şi cu sos.

1169. Muşchi de vacă vînătoresc cu găluşte de franzelă

1 muşchi de vacă sau 600 g carne macră, 100 g untură, 2-3 cepe, 200 g legume, 100 g slănină afumată, 1 lingură de muştar, 1 foaie de dafin, 1 lingură de făină, oțet, sare, piper.

Carnea se împănează cu slănină afumată, se sărează şi se pune la prăjit într-o tigaie cu untură încinsă, rumenindu-se pe toate părțile, apoi se

scoate în alt vas. În untura rămasă se călesc ceapa şi legumele tăiate felii, se adaugă făina şi se mai călesc împreună. Cînd încep să se rumenească se sting cu oțet şi cu supă de oase sau apă caldă, se adaugă muştar, foaie de dafin, carnea prăjită şi se continuă fierberea pînă carnea devine fragedă. Se scoate carnea din sos, se răceşte puțin, se taie în felii, se aşază într-o cratiță şi deasupra se strecoară sosul, pasînd bine ca să treacă toate componentele. Se serveşte cu ganitură de găluşte de franzelă (Knedel) sau cu macaroane.

Pentru prepararea găluştelor de franzelă v. rețeta 1323.

1170. Muşchiuleț de porc umplut

600 g muşchiuleț de porc, 200 g ciuperci proaspete, 100 g caşcaval, 25 g unt, 2 ouă, 1 lingură de făină, 300 g pesmet, sare, piper, ulei sau untură pentru prăjit.

Se despică muşchiuleții în două, se subțiază prin batere cu ciocanul de şnițele, se presară cu sare şi piper, cu caşcaval ras şi cu ciupercile călite. Se rulează, se trec prin făină, ouă bătute şi prin pesmet, după care se prăjesc într-o tigaie cu untură multă, pe foc moderat. Cînd s-au rumenit pe ambele părți sînt gata. Se servesc cu diverse garnituri şi cu unt fierbinte stropit pe deasupra.

1171. Cotlet umplut

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, tăindu-se cotletul în porții şi apoi în două, ca o tabacheră, după care se bate subțiindu-se şi se umple ca şi muşchiuleții.

1172. Antricot de vacă la grătar

1 kg antricot, sare, 100 g unt.

Antricoatele tăiate se bat foarte puțin, se săreazā în momentul frigerii şi numai pe partea de deasupra, iar cînd s-au fript pe o parte se întorc şi se sărează şi pe partea cealaltă. Antricoatele se pun la fript pe grătar bine încins ca să se frigă repede pe ambele părți. Pot să rămînă puțin în sînge. Se servesc imediat, cu diferite garnituri şi cu cîte o felioară de unt condimentat sau proaspăt dat prin pătrunjel tăiat foarte mărunt, care se pune deasupra.

1173. Cotlet de porc la grătar

1 kg sau 6 bucăți de cotlet se bat de 2—3 ori uşor, se sărează şi se pun la fript pe grătar bine încins, care se şterge cu o hîrtie dată prin untură, în momentul în care se pune cotletul pe grătar. Se frige pe o parte, pînă capătă dungile rumene de grătar, apoi se întoarce şi pe partea cealaltă.

Fripturile de porc la grătar trebuie bine pătrunse, pe cînd specialitățile de vacă pot fi lăsate şi în sînge.

Cotletele arată mai frumos şi se frig mai repede dacă, înainte de a fi puse pe grătar, se scot oasele.

1174. Muşchi de porc la grătar

Muşchiul de porc se taie în felii şi se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă.

1175. Muşchiuleț de porc la grătar

Muşchiulețul se despică în două, se bate puțin şi uşor, se sărează şi se pune la fript pe grătarul bine încins şi uns în momentul folosirii.

1176. Friptură asortată (Mixt grills)

400 g muşchi de vacă, 300 g muşchi de porc, 1 pui, 300 g ficat, 3 rinichi, 300 g creier, 300 g cîrnați de porc, 200 g costiță afumată, 6-12 ciuperci proaspete, 6 roşii, sare, piper, cîteva frunze de salată verde.

Se taie carnea, măruntaiele, cîrnații şi costița în bucăți egale, se sărează, se piperează şi se frig pe grătar. Creierul, după ce a fost curățat, se împachetează într-o foaie de hîrtie unsă cu ulei şi apoi se pune pe grătar. Ciupercile se curăță, se sărează, se presară cu piper, se stropesc cu ulei şi se frig tot pe grătar. Roşiile se frig pe grătar fie întregi, fie tăiate în două dacă sînt mai mari.

După ce s-au fript, se aranjează toate pe un platou, se pun deasupra roşiile şi ciupercile, iar peste muşchiul de vacă se poate pune cîte o bucățică de unt proaspăt. Pentru un aspect mai plăcut, platoul se garniseşte pe margine cu frunze de salată verde.

1177. Medalion de muşchi de vacă sau de porc

Pentru fiecare persoană se taie cîte o bucată de muşchi de vacă sau de porc, sub formă de felie rotundă, şi se frige la grătar sau la tigaie. Se servesc aşezate pe crutoane de franzelă prăjite în unt, iar peste fiecare medalion se pune şi cîte o felie de unt proaspăt dat prin verdeață tăiată mărunt. Alături se serveşte garnitură de diferite legume sau cartofi pai.

1178. Turnedo

Se prepară la fel ca medalionul şi tot de formă rotundă, pe, fiecare medalion punîndu-se cîte un ou preparat ochi. Se serveşte cu diferite garnituri şi cu sos picant.

1179. Friptură la tavă, procedeu general

Pentru fripturi se foloseşte carnea macră, iar dacă se taie în bucăți, se caută ca acestea să fie la fel de groase.

Carnea se spală, se şterge, i se dă o formă lunguiață potrivit de groasă şi se sărează. (Unele fripturi se împănează cu usturoi, costiță afumată şi legume.) Se pune la fript într-o tavă groasă, cu untură înfierbîntată, în cuptorul bine încins. Dacă cuptorul este slab, friptura mai mult fierbe, şi atunci scade şi se întăreşte.

Friptura la cuptor sau înăbuşită pe plită trebuie întoarsă fără să se înțepe (prin înțepare iese tot sucul din carne) şi stropită tot timpul; nu trebuie lăsat să scadă sucul (zeama); de cîte ori zeama scade se adaugă apă caldă ca să nu se ardă grăsimea din tavă. Pentru aceasta trebuie şi o tavă sau cratiță potrivită, după mărimea bucății de carne, fără să rămînă spațiu gol, altfel iese friptura amăruie. Spre sfîrşitul frigerii, ca să nu se piardă aroma, se adaugă legumele şi mirodeniile (ceapă, morcov, țelină, albitură, usturoi, piper boabe, foi de dafin şi cimbru). Dacă se frige carnea în condiții bune, sosul rămas (jiul) în tavă conține atît gustul şi sucul cărnii cît şi al legumelor adăugate în el.

Cînd friptura este gata se scoate din tavă, iar tava se pune pe plită să mai scadă lichidul, dacă eventual este prea mult; dacă lichidul a scăzut, atunci se adaugă 1—2 pahare de supă de oase sau apă caldă şi, după gust, 1 pahar de vin. Se lasă să dea în cîteva clocote, după care sosul se strecoară pasînd şi legumele în sos (se dau prin sită legumele împreună cu sosul). Acest sos se serveşte cu friptura şi se toarnă peste ganituri: piure de cartofi, orez, macaroane etc., dînd acestora un gust excelent.

1180. Friptură de porc la tavă

1 kg carne de porc, 1 lingură de untură, 1 morcov, 1 ceapă, cîteva boabe de piper, 1/2 căpățînă de usturoi, sare.

Carnea macră, din pulpă sau spată, se sărează puțin şi se pune la fript într-o tavă cu untură şi puțină apă în cuptorul bine încins. Cînd carnea s-a rumenit se întoarce, iar după 30 min se adaugă morcovul, ceapa tăiată subțire, usturoi şi boabe de piper. Între timp se întoarce friptura, iar dacă scade sucul de carne, se adaugă din cînd în cînd cîte puțină apă, stropindu-se friptura cu acest suc (jiu) din tavă. Friptura este gata cînd s-a rumenit pe ambele părți; dacă totuşi se consideră că nu este suficient de moale, se acoperă cu un capac sau cu o hîrtie albă unsă ca să nu se ardă, iar dacă sosul (sucul) este scăzut se mai adaugă apă şi se continuă frigerea pînă ce friptura se frăgezeşte complet. Cînd este gata se scoate, iar sosul împreună cu legumele se strecoară prin sită pasîndu-se.

Friptura se taie în felii în momentul servirii, altfel se usucă. Se serveşte cu diferite garnituri ca: piure de cartofi, spanac, fasole, cartofi prăjiți, varză călită, soteuri de legume etc.

1181. Cotlet de porc la tavă

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă.

1182. Friptură de vacă la tavă

Friptura de carne de vacă se poate prepara la fel ca friptura de porc (v. rețeta 1180), dar este mai practic să se prepare prin înăbuşire, recomandîndu-se împănarea cu morcov, slănină afumată şi usturoi.

1183. Friptură de porc în cantități mai mari, pentru mese festive

2-3-5 kg de carne, 100 g grăsime, cîteva cepe, 1 țelină, 1 morcov, 1 căpățînă de usturoi, cîteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, 1 linguriță de boia, de chimen sau de cimbru, sare.

Bucățile de carne pot fi mari (cam de 1 kg) şi cu oase. Carnea poate fi împănată cu slănină sau numai cu usturoi sau se poate frige simplă. Se pune într-o tavă, se adaugă toate componentele cuprinse în rețetă (ceapă, morcov, țelină — toate tăiate felii), se stropeşte cu ulei sau cu untură înfierbîntată, se adaugă cîteva linguri de apă, se acoperă cît mai bine (ermetic) şi se introduce în cuptorul bine încins. Dacă nu se poate acoperi bine cu un capac, se prepară o foaie din cocă simplă care se aplică peste toată carnea şi se lipeşte apoi de marginea tăvii, pentru ca friptura sub protecția ei să se rumenească fără să se ardă, păstrîndu-şi aroma şi suculența. După ce foaia de cocă s-a rumenit bine, se poate controla dacă şi carnea este gata sau dacă mai trebuie adăugat lichid (apă sau supă). Carnea se încearcă cu o

furculiță; dacă carnea este friptă, furculița intră cu uşurință în ea. Dacă nu este gata se mai continuă frigerea, dar se micşorează treptat temperatura cuptorului.

Pentru a se putea tăia în felii egale, carnea trebuie să aibă o formă rotundă şi de aceea se fasonează înainte de a se introduce în cuptor; se poate lega şi cu o sfoară. Friptura se taie mai bine dacă se lasă să se răcească puțin şi apoi se taie în felii transversal pe fibre. După ce se taie nu se mai ține la căldură mare, fiindcă se usucă. Fritura tăiată se ține acoperită, iar la servire se toarnă peste ea sosul strecurat şi dat într-un clocot; garniturile sînt la alegere.

1184. Friptură de piept de porc la tavă

1,5 kg carne de porc (piept cu os), 60 g untură, 1 ceapă, usturoi, sare.

Carnea se taie în benzi de lungimea tăvii, late de 6—8 cm, se spală în apă rece, se scurge bine, se sărează şi se pune într-o tavă cu untură încălzită. Se adaugă ceapă şi usturoi şi se introduce în cuptorul bine încins. După ce carnea s-a rumenit se adaugă cîteva linguri de apă, ca să nu se ardă legumele şi untura. Pieptul fript se taie în bucăți şi se serveşte cu diverse garnituri: piure de cartofi, de fasole, legume sotate sau cel mai potrivit cu varză călită şi stropită cu sosul de la friptură.

1185. Friptură de rasoluri de porc

3 rasoluri de porc, 50 g untură, usturoi, cimbru, sare.

Rasolurile se taie pe mijloc în două, dar nu de tot, ci atît ca să poată fi uşor împărțite la servire; se spală, se scurg bine, se sărează, se aşază într-o tavă cu untură înfierbîntată bine şi se frig în cuptorul încins. După ce s-au rumenit, se adaugă peste ele usturoi zdrobit, cimbru şi cîteva linguri de apă şi se acoperă cu foi de varză sau cu o coală de hîrtie unsă cu grăsime şi se lasă să se mai frigă pînă se face carnea moale. Se serveşte cu fasole iahnie sau cu varză călită.

1186. Rasoluri sau piept de porc afumat cu garnitură de fasole sau varză

Rasolurile sau pieptul se pun mai întîi în apă călduță şi după 1—2 ore se spală bine şi se pun la fiert cu apă, pînă ce carnea este gata. Se pot fierbe şi împreună cu varză sau cu fasole. Se servesc cu fasole iahnie sau cu varză călită în care la urmă se adaugă zeama de la fierberea acestora şi se mai lasă să fiarbă 10—15 min împreună.

1187. Friptură de porc marinată

Carne cîtă este nevoie, iar pentru marinare sînt necesare următoarele componente (pentru 3 kg de carne): ***1 l de apă, 1-2 cepe, 1 morcov, 1 țelină, 1 căpățînă de usturoi, 1-2 foi dafin, 1 fir de cimbru, cîteva boabe de ienibahar şi de piper, oțet, sare.***

Legumele, după ce au fost curățate şi spălate, se taie în felii subțiri şi se pun la fiert în cantitatea de apă prevăzută, împreună cu toate componentele. Se fierb în vas acoperit, 10 min, la foc iute.

Între timp, carnea împănată cu slănină afumată şi cu usturoi sau simplă, tăiată în bucăți de aproximativ 1 kg şi de formă lunguiață, se leagă cu

sfoară şi se aşaza într-un vas smălţuit peste care se toarnă marinată călduţă şi se ţine acoperită într-un vas răcoros pînă a doua zi (se poate ţine şi 2—3 zile). Cînd vrem s-o punem la fript, carnea se scoate din marinată, se şterge, se aşază într-o tavă cu puţină untură înfierbîntată şi se introduce în cuptorul bine încins. După ce s-a rumenit pe o parte se întoarce, se adaugă cîteva linguri de zeamă de marinată şi se frige în continuare. Dacă cuptorul arde prea tare, ca să nu se ardă friptura pe deasupra, se acoperă cu o coală de hîrtie unsă cu grăsime şi se mai frige pînă este gata, apoi se scoate în alt vas, iar în sosul din tavă se pot adăuga: 1 lingură de făină uscată la tigaie, 1 lingură de bulion sau 2—3 roşii, 1—2 ardei graşi, sau numai 1 lingură de muştar. Se stinge sosul cu zeamă de marinată sau cu apă; se poate adăuga şi 1 pahar de vin. Se lasă tava pe foc să fiarbă pînă scade sosul cît este nevoie, se strecoară şi se toarnă fierbinte peste carnea tăiată în felii, cînd se serveşte la masă.

1188. Friptură de porc cu salată de cartofi

Carnea se fasonează după dorinţă, se împănează cu usturoi, se leagă circular cu o sfoară, se sărează, se pune într-o tavă cu untură sau ulei şi se introduce în cuptorul bine încins. După ce s-a rumenit pe ambele părţi, se adaugă cîteva felii de ceapă, morcov, usturoi, ţelină, cîteva boabe de piper, 1 fir de cumbru, 1 foaie de dafin şi cîteva linguri de apă, lăsîndu-se să se frigă pînă se înmoaie carnea. Între timp, dacă scade lichidul în tavă, se mai adaugă din cînd în cînd cîte puţină apă. Cînd carnea este gata se scoate în alt vas, iar tava se pune pe plită la foc, ca să scadă lichidul dacă este prea subţire sau se mai stinge cu supă de oase sau cu apă caldă şi se adaugă, după gust, sare, oţet şi muştar şi după ce a dat în cîteva clocote se strecoară peste friptura tăiată în felii.

La anumite mese festive, această friptură se serveşte cu salată de cartofi cu ceapă marinată, pregătită astfel: la 1 kg de cartofi fierţi în coajă, se iau 2—3 cepe de mărime mijlocie, se taie cît mai subţire în felii, se sărează puţin, se toarnă peste ele 1/2 pahar de oţet fierbinte fiert în prealabil împreună cu o frunză mică de dafin, cîteva boabe de piper şi de ienibahar şi se acoperă ermetic. Cartofii se curăţă de coajă, se taie în felii subţiri la care se adaugă ceapa (care s-a marinat), sare, piper şi ulei după gust şi se amestecă.

La friptură se serveşte şi sos fierbinte cu salată rece.

1189. Friptură de porc cu ciuperci

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, cu deosebirea că în sosul strecurat se adaugă din timp ciupercile înăbuşite separat şi se mai lasă să dea sosul în cîteva clocote. Se pot introduce feliile de friptură în sos sau acesta se răstoarnă peste friptura tăiată. Se serveşte cu pilaf de orez sau cu piure de cartofi.

1190. Antricot de vacă (Rostbeef) cu ceapă la tigaie

900 g antricot de vacă, 500 g ceapă, 30 g făină, 120 g untură, 2 g boia, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper.

Se taie antricoatele în felii, se bat puţin, iar vinele şi pieliţele se crestează. Se sărează, se trec prin făină şi se pun la prăjit într-o tigaie cu untură încinsă. După ce s-au prăjit pe ambele părţi se scot în alt vas, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată foarte subţire. Se adaugă boia de ardei şi se

stinge cu supă de oase sau cu apă caldă, se pun antricoatele în acest sos şi se fierb împreună 30—40 min. Se servesc cu garnitură de cartofi fierți şi cu murături.

1191. Vrăbioară de vacă cu ceapă la tigaie

Se curăță vrăbioarele de pielițe şi se taie în felii de circa 150 g fiecare, care se bat cu ciocanul de carne, se sărează, se presară cu piper, se tăvălesc în făină şi se prăjesc în ulei încins. Cînd s-au rumenit, se scot în alt vas, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată foarte subțire, se adaugă 1/2 lingură de bulion şi se stinge cu supă de oase sau cu apă caldă. Se pun apoi vrăbioarefe în acest sos de ceapă şi se mai fierb împreună 30—40 min. Se servesc cu piure de cartofi.

1192. Vrăbioară cu sos de bere (carbonade de boeuf)

900 g vrăbioare, 120 g untură, 1 lingură de făină, 30 g bulion, 400 g ceapă, 1 morcov, 1/2 căpățînă de usturoi, 1 fir de cimbru, 300 ml bere, 1 lingură de oțet, 1/2 kg cartofi, 1 legătură de verdeață, sare, piper.

Se taie vrăbioarele felii, se bat bine, se sărează, se presară cu piper, se tăvălesc în făină şi se prăjesc în untură încinsă. Cînd s-au rumenit se scot în alt vas, iar în untura rămasă se călesc ceapa şi morcovii tăiate felii subțiri. După ce s-a prăjit totul puțin se mai adaugă usturoi tocat, bulion şi se stinge cu oțet şi supă de oase sau apă caldă. Se lasă să fiarbă 30—40 min, după care se mai adaugă cimbru, se potriveşte de sare şi se strecoară peste carne. Se adaugă berea şi se mai lasă să fiarbă pînă ce carnea este gata. Se serveşte cu cartofi natur presărați cu pătrunjel verde tocat mărunt.

1193. Antricot de vacă cu ciuperci şi costiță

900 g antricot sau vrăbioară de vacă, 100 g untură, 300 g ciuperci proaspete, 2-3 cepe, 100 g costiță, piper, 100 ml vin, 1 lingură de bulion, sare, 1 legătură de verdeață.

Antricotul se taie în bucăți (porții) care se bat, se sărează, se trec prin făină şi se prăjesc într-o tigaie cu untură. După ce s-au prăjit, antricoatele se scot, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt, la care se adaugă ciupercile curățate şi tăiate cît mai subțire, costița, bulionul, vinul, şi puțină apă. Se lasă să fiarbă toate împreună 10 min, după care se adaugă antricoatele. Se potriveşte de sare şi se lasă să mai fiarbă pînă se face carnea fragedă. Se serveşte cu garnitură de cartofi natur şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1194. Antricot de vacă cu legume şi smîntînă

900 g antricot (6 felii), 100 g untură, 200 g morcov, 200 g ceapă, 150 g fasole verde, 100 g mazăre, 500 g cartofi, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, 200 g smîntînă.

Antricoatele se prepară la fel ca în rețeta precedentă, fără să se mai adauge costița şi ciupercile. Carnea se înăbuşă în sosul cu ceapă şi se serveşte cu legume fierte fiecare separat; deasupra legumelor se presară pătrunjel verde tăiat mărunt, apoi se toarnă smîntînă.

1195. Antricot de vacă umplut cu ciuperci

6 bucăți de antricot sau de vrăbioară a 150 g, 6 ouă, 50 g caşcaval, 200 g ciuperci proaspete, 1 legătură de verdeață, 50 g untură, 100 g unt, 100 ml vin, sare, piper.

Bucățile (feliile) de antricot se bat pînă se întind şi se subțiază. Ciupercile se curăță, se spală şi se călesc cu o parte din unt, apoi se adaugă sare, piper şi pătrunjel verde tăiat mărunt. Din ciupercile călite şi ouă, cu restul de unt, se fac cîteva omlete. Omleta se împarte egal pe fiecare bucată de antricot, care se rulează şi se leagă cu ață groasă. Se aşază într-o tavă cu untură fierbinte şi se prăjesc întorcîndu-se pînă se rumenesc pe toate părțile, după care se sting cu vin şi se mai introduc în cuptorul încins, pentru 20—30 min, apoi se scot din cuptor şi se țin la cald pînă la servire. Se servesc cu pilaf de orez şi cu sos tomat; pilaful se presară cu caşcaval ras.

1196. Vrăbioară cu ciuperci

6 felii de vrăbioară, 300 g ciuperci, 100 g untură, 2-3 cepe, 1 legătură de pătrunjel verde, 100 ml vin, 1 lingură de făină, sare, piper.

Feliile (bucățile) de vrăbioară se bat puțin, se trec prin făină şi se prăjesc în untură bine înfierbîntată, după care se scot în alt vas. În untura rămasă se călesc ceapa tăiată mărunt şi ciupercile tăiate felii subțiri, apoi se răstoarnă peste carne. Se adaugă vin, apă, verdeața tăiată mărunt, sare şi piper, după gust, şi se lasă să mai fiarbă împreună 20—30 min.

Se serveşte cu garnitură de orez sau cu cartofi fierți natur şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1197. Vrăbioară de vacă cu fasole verde

6 felii de vrăbioară, 100 g untură, 1 kg fasole verde, 100 g ceapă, 1/2 căpățînă de usturoi, 50 g făină, 50 g bulion, 1 legătură de mărar, sare, piper.

Feliile de carne se bat, se sărează, se presară cu piper, se trec prin făină şi se pun la prăjit într-o tigaie cu untură bine încălzită. După ce carnea s-a prăjit se scoate în alt vas, iar în untura rămasă în tigaie se pune la călit ceapa tăiată mărunt; cînd aceasta s-a prăjit puțin se adaugă usturoiul tocat, restul de făină, bulionul şi se stinge cu supă de oase sau cu apă caldă, lăsîndu-se să fiarbă 20—30 min, apoi se strecoară peste carnea prăjită şi se mai fierb împreună pînă carnea este gata. Atunci, se adaugă fasolea fiartă separat sau din conservă (scursă de apă), mărarul tăiat mărunt, se potriveşte de sare şi se mai dă în cîteva clocote. După preferință, se pot adăuga cîteva roşii curățate de pieliță şi de semințe, iar la servire se poate pune peste fiecare porție cîte o lingură de smîntînă.

1198. Vrăbioară cu spanac

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, în loc de fasole verde adăugîndu-se, la carnea prăjită şi apoi bine înăbuşită, spanacul opărit şi tăiat mare, după care se potriveşte la gust cu zeamă de lămîie sau cu oțet. Această mîncare se poate servi şi cu garnitură de orez sau cu cartofi fierți natur.

1199. Medalion de porc cu sos picant

800 g muşchi de porc, 60 g untură, 1 lingură de muştar, 2-3 castraveți murați, sare, piper, franzelă, 50 g unt.

Muşchiul de porc se taie în felii, care se bat puțin cu ciocanul de şnițele, se sărează, se dau prin făină şi se rumenesc într-o tigaie cu untură. Se scot apoi într-un vas cu capac, se adaugă 1/2 pahar de apă caldă şi se înăbuşă pe foc cît mai domol. În untura rămasă se adaugă restul de făină, muştarul şi se stinge cu 1 pahar de apă sau cu supă de oase; se lasă să dea în cîteva clocote şi se răstoarnă peste carne. Între timp, se curăță castraveții de coajă şi de seminţe, se taie foarte mărunt şi se adaugă la carne. Se potriveşte de sare şi de piper şi se mai înăbuşă pînă ce carnea va fi fragedă. Franzela se curăță de coajă, se taie în felii groase de 2 cm şi se prăjeşte într-o tigaie cu unt. La servire, feliile de franzelă se pun pe un platou, peste ele se aşază medalionele, iar deasupra se toarnă sosul.

1200. Medalion de porc cu ciuperci

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, înlocuindu-se castraveții cu 200—300 g ciuperci proaspete călite în unt. Cînd mîncarea este gata se mai adaugă 100 g smîntînă şi o lingură de pătrunjel verde tăiat mărunt. Se serveşte cu garnitură de orez sau cartofi fierți natur.

1201. Escalop natur

900 g carne pulpă sau muşchi de porc, 30 g făină, 100 g untură, 1/2 pahar de vin, 50 g unt, piper, sare.

Carnea se taie în felii de circa 70 g fiecare, care se bat foarte puțin, se sărează, se presară cu piper, se trec prin făină şi se prăjesc în untură încinsă. Cînd s-au rumenit pe ambele părți, se scot în alt vas, iar în untura rămasă se adaugă restul de făină şi se stinge cu vin. Se potriveşte de sare, se mai adaugă cîteva linguri de supă sau de apă caldă, se răstoarnă peste escalop şi se mai fierb împreună 15—20 min. Dacă este încă tare, se mai adaugă puțină supă sau apă şi se înăbuşă pînă se înmoaie escalopul.

Se serveşte cu garnitură de cartofi, orez, sau cu soteuri de legume.

1202. Escalop cu sos de ciuperci

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, adăugîndu-se 300 g ciuperci călite.

1203. Escalop portughez

Se pregăteşte la fel ca escalopul natur (v. rețeta 1201), iar pentru 500 g (5—6 porții) sos portughez sînt necesare: ***4-5 roşii mari, 1 căpățînă de usturoi, 50 g unt, 1/2 pahar supă de oase, 100-200 ml vin, piper, pătrunjel verde, sare.***

Se aleg roşii mari cărnoase, se opăresc în apă clocotită ca să se ia pielița şi să se scurgă zeama, se curăță de seminţe, se călesc în unt, în care s-a pus o linguriță de usturoi tocat şi împreună se prăjesc 10 min, apoi se adaugă vinul, piperul, sare, supă sau apă (cît este nevoie) şi se mai lasă să dea în cîteva clocote, după care se răstoarnă peste escalop şi împreună se mai fierb 5—6 min.

Se serveşte cu cartofi fierți natur.

1204. Escalop cu sos de lămîie

600-800 g carne, 50 g făină, 50 ml ulei, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare, piper, 1 lămîie.

Se taie carnea din pulpă sau muşchi de porc în felii, care se bat, se sărează, se dau prin făină şi se prăjesc în ulei. Cînd sînt gata se scot în alt vas, iar în vasul în care s-au prăjit se adaugă unt, restul de făină, se amestecă pînă se omogenizează, se stinge cu smîntînă şi cu atîta apă sau supă cît să iasă sosul potrivit. Se adaugă sare şi zeamă de lămîie, după gust, se toarnă peste carne şi se mai înăbuşă pînă se înmoaie escalopul. Se serveşte cu cartofi natur presăraţi cu verdeaţă.

1205. Rulouri din muşchi de porc cu şuncă şi orez

600 g carne (muşchi sau pulpă de porc), 150 g şuncă, 100 g orez, 100 g untură, 2 ouă, pătrunjel verde, piper.

Pentru sos: ***50 g unt, 50 g făină, 100 g smîntînă.***

Carnea se taie în felii care se bat şi se sărează. Între timp, se taie şunca în cubuleţe mici şi se pune la prăjit într-o cratiţă cu untură. După ce s-a prăjit puţin se adaugă orezul ales, spălat şi scurs de apă, amestecîndu-se de la început fără întrerupere 5—6 min pe foc potrivit, apoi se stinge cu 300 ml apă sau supă de oase, se potriveşte de sare, se acoperă cu un capac şi se lasă pe foc domol 15—20 min, după care orezul se răstoarnă într-un vas, se lasă să se răcească şi se adaugă ouăle, pătrunjelul verde tăiat mărunt, piper şi se amestecă bine. Cu această compoziţie se umplu feliile de carne, apoi se rulează şi se prind cu scobitori sau se leagă cu aţă. Rulourile pregătite se aşază într-o tavă unsă cu untură şi se introduc în cuptor. Între timp, într-o cratiţă se pune la topit untul, peste care se toarnă făina care se căleşte 3—4 min pe foc foarte moale, se stinge cu supă sau cu apă călduţă şi smîntînă şi, după ce a dat în cîteva clocote, se strecoară sosul peste rulouri, apoi se mai lasă să fiarbă împreună 30 min. Se servesc cu garnitură de cartofi sau de orez sau cu soteuri de legume.

1206 Rulouri din carne din pulpă cu ciuperci

1 kg carne din pulpă de porc, 300 g ciuperci proaspete, 50 g făină, 100 g smîntînă, 100 g untură, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper, 150 g ceapă, 50 g unt.

Carnea se taie în felii late care se bat ca să se subţieze cît mai bine, după care peste ele se pun ciuperci preparate astfel: ceapa tăiată mărunt se căleşte într-o cratiţă cu untură, apoi se adaugă ciupercile tăiate felioare şi se călesc împreună pînă scade lichidul lăsat de ciuperci. Se adaugă pătrunjel tăiat mărunt, piper, sare, după gust, se amestecă, după care se pun, repartizîndu-se, pe fiecare felie de carne. Acestea se rulează prinzîndu-se cu scobitori, se aşază în tavă, se ung cu grăsime şi se introduc în cuptor pînă se rumenesc. Între timp, se prepară din făină, unt şi smîntînă un sos alb care se toarnă peste rulourile din cuptor, lăsîndu-se să mai fiarbă împreună 10—20 min. Cînd rulourile sînt gata, se scot scobitorile. Se servesc cu garnitură de orez. Pentru pregătirea sosului v. reţeta 174.

1207. Rulouri din carne de porc cu franzelă

6 felii de carne din pulpă de porc (a 150 g felia), 250 g franzelă, 2 ouă, 1-2 linguri de pătrunjel tăiat mărunt, 250 ml lapte, 100 g ceapă, 100 g untură, 1 lingură de bulion, piper, sare, 1/2 pahar de vin, 50 g făină.

Se sărează feliile de carne şi se bat cu ciocanul de şniţele. Între timp, se curăţă franzela de coajă, se taie în felii şi se înmoaie în lapte, apoi se adaugă ouă, piper, sare, pătrunjelul tăiat mărunt, se amestecă şi cu compoziţia respectivă se umplu feliile de carne, se rulează şi se prind cu scobitori. Se prăjesc cît să se rumenească pe deasupra, apoi se scot într-o tavă de mărime potrivită şi se mai înăbuşă cu puţină supă la cuptor, pînă se prepară sosul. În untura rămasă în vasul în care s-au prăjit rulourile se adaugă ceapa tăiată subţire şi se căleşte 5—6 min, după care se adaugă făina şi se căleşte în continuare amestecîndu-se pînă se îngălbeneşte puţin, se adaugă bulionul, se stinge cu 2—3 pahare (polonice) de supă de oase sau apă şi se lasă să mai fiarbă 10—20 min. Se strecoară sosul peste rulouri şi se mai lasă să fiarbă 20—30 min împreună. În acest interval de fierbere se adaugă vinul şi se potriveşte de sare. Cînd sînt gata se scot scobitorile.

1208. Rulouri din carne de porc cu ficăţei de pasăre sau ficat de porc

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, cu deosebire că la compoziţia de umplutură se mai adaugă ficăţei de pasăre sau ficat de porc, tăiat în bucăţi mici şi călit puţin în untură (înăbuşit uşor).

1209. Ruladă din piept de porc

1-2 kg carne piept de porc, piper pisat, usturoi, 50 g bulion, 50 g untură, 1-2 cepe, 1 morcov, sare.

La pieptul de porc se scot coastele, se bate carnea cu ciocanul de şniţele, se sărează, apoi se freacă cu usturoi pisat, se presară cu piper şi se rulează strîns. Se leagă circular cu o sfoară, se aşază într-o tavă cu untură încălzită şi se introduce în cuptorul bine încins. După ce rulada s-a rumenit puţin pe toate părţile, se adaugă în tavă ceapa şi morcovul tăiate în felii, adăugîndu-se din cînd în cînd puţină apă, iar rulada se stropeşte cu grăsime din tavă. Cînd friptura este gata, se scoate, iar în tavă se adaugă bulion, se stinge cu apă şi se mai dă în cîteva clocote, după care sosul se strecoară. Se dezleagă sfoara, iar friptura se taie în felii şi se serveşte cu diverse garnituri: cartofi piure, fasole iahnie sau varză călită.

1210. Frigărui din carne de porc

Carnea macră sau din piept de porc se taie în pătrăţele egale care se sărează, se presară cu piper şi cimbru, se ung puţin cu ulei, se înfig pe frigărui de lemn şi se frig pe grătarul bine încins. Se întorc pe toate părţile, pînă se rumenesc uniform. Se servesc cu pilaf de orez şi cu diferite garnituri de legume.

1211. Frigărui asortate din carne şi organe

Aceste frigărui se pot pregăti din ficat, bucăţi de carne şi intercalaţii de felii de ceapă, ardei gras, roşii, toate presărate cu piper, sare, cimbru şi înşirate pe frigărui din lemn sau din metal inoxidabil. Se pun pe grătar bine

încins şi uns cu o bucată de seu sau slănină. Se întorc mereu în timpul frigerii şi se ung cu o pană înmuiată în ulei.

1212. Chebab

Se taie carnea de porc sau de ovine în felii subțiri care se presară cu piper, sare şi cimbru. Se pun într-un vas şi se intercalează cu ceapă tăiată felii subțiri şi ardei iute tăiat, se stropesc cu oțet sau cu vin vechi, după care se țin acoperite la rece 24 de ore să se marineze şi să se frăgezească. Apoi bucățile de carne se scot, se pun bine îndesate pe frigărui şi se frig pe toate părțile pe grătarul încins.

Jarul obținut din lemne de fag sau mangal, după ce s-a încins, se aranjează în două grămezi alungite după lungimea frigăruilor care se aşază sprijinite pe o cărămidă, piatră sau crăcană, deasupra cărbunilor. Se roteşte chebabul pînă se frige. Se serveşte cu pilaf de orez sau cu cartofi prăjiți.

1213. Carne de porc la tigaie (sote)

500-900 g carne macră, 30 g untură, 2-3 căței de usturoi, 1 ardei iute, sare, piper.

Carnea cea mai indicată pentru sote este muşchiul, muşchiulețul şi pulpa. Se taie carnea în fîşii subțiri care se sărează şi se pun la prăjit într-o tigaie cu ulei bine încins sau untură. Tigaia se ține pe foc iute să se rumenească carnea repede. Se adaugă usturoi tocat, ardei iute tăiat mărunt, sare şi piper, după gust.

Se serveşte foarte fierbinte, cu cartofi natur sau cu mămăligă.

1214. Sote din carne de vacă

0,6-1 kg carne de vacă, 50 g untură, 1/2 pahar de vin, 1 ardei iute, 1 lingură de bulion, 1 fir de cimbru, sare.

Se foloseşte cap de muşchi sau pulpă fără vine şi pielițe. Se taie carnea în fîşii subțiri, se sărează şi se pune la prăjit într-o tigaie mare (ca să nu stea carnea grămadă), pe foc iute. Se poate adăuga la prăjit şi ceapă tăiată mărunt. Cînd carnea începe să se rumenească, se adaugă ceapa şi usturoiul tăiate mărunt, ardei şi bulion, se stinge cu vin, se adaugă cimbru şi sare şi se mai sotează 5—6 min pe foc iute.

Dacă carnea este tare, se adaugă supă sau apă caldă şi se fierbe înăbuşit, pe foc potrivit, pînă se înmoaie bine carnea. Se serveşte cu cartofi fierți. Atît carnea cît şi cartofii trebuie să fie foarte fierbinți.

1215. Tochitură moldovenească

Carnea macră de la ceafă, din fleică sau din pulpă învăscută cu slănină se taie în bucăți cît o nucă mijlocie, se sărează puțin şi se pune la prăjit în untură încinsă. Cînd carnea s-a rumenit se mai adaugă bucăți de ficat, un păhărel de vin şi se mai prăjeşte circa 10 min pentru formarea sosului şi uniformizarea gustului. Tochitură moldovenească se serveşte cu mămăliguță caldă, murături, brînză de burduf şi ardei iute.

1216. Tochitură muntenească

900 g carne de porc macră, 50 ml ulei, 1/2 pahar de apă, usturoi, sare şi piper, după gust.

Se taie carnea în bucăți şi se pune la prăjit într-o tigaie cu ulei bine încins. După ce carnea s-a prăjit puțin, adică a început să se rumenească, se stinge cu cîteva linguri de supă sau apă căldută, se potriveşte la gust cu piper pisat, sare, usturoi tocat mărunt şi se mai lasă încă 10—15 min să mai fiarbă. Cine doreşte poate să mai adauge 1 lingură de bulion, 1 crenguță de cimbru, 1 ardei iute tocat mărunt şi, după gust, vin. Se serveşte cu mămăliguță fierbinte şi murături.

1217. Tochitură asortată din organe cu afumături

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în afară de carne se mai adaugă ficat, rinichi, cîrnăciori, costiță afumată etc., toate tăiate mărunt. Se iau din toate acestea cantități potrivite, în aşa fel ca fiecare porție să aibă circa 200 g în total.

Se prăjesc pe rînd, întîi carnea, apoi cîrnăciorii, ficatul şi rinichii, adăugîndu-se la urmă cînd celelalte sînt aproape gata.

1218. Tochitură suceveană

500 g carne de porc (ceafă), 200 g cîrnați de porc afumați, 100 g ficat, 200 g brînză de oi, 6 ouă, 100 g untură, piper, sare, mălai.

Carnea, ficatul şi cîrnații se taie în cuburi şi se pun într-o tigaie cu o parte din untură înfierbîntată şi se prăjesc pe foc iute pînă se rumenesc. Se stinge apoi cu cîteva linguri de apă clocotită, se acoperă şi se mai lasă să fiarbă 10 min. Între timp, cu restul de untură se prăjesc ouăle ochiuri. Se serveşte pe un platou sau pe farfurie, adăugîndu-se cîte un ou ochi, brînză şi mămăliguță.

1219. Şnițel natur

800 g pulpă, 100 ml ulei, 50 g făină, sare.

Pentru şnițele se foloseşte carne macră din pulpă de porc, vițel sau mînzat. Se taie carnea în felii care se curăță de vine, se sărează, se bat, se trec prin făină şi se pun la prăjit într-o tigaie cu untură înfierbîntată. Se prăjesc pe ambele părți. Cînd feliile s-au rumenit, se toarnă peste ele cîteva linguri de supă sau apă şi se înăbuşă pe plită 5—10 min. Se servesc cu diverse garnituri şi stropite cu unt proaspăt.

1220. Şnițel pane

600 g carne macră, 100 g untură, 2 ouă, 50 g făină, 150 g pesmet, piper, sare.

Carnea din pulpă se taie în felii care se bat pînă se subțiază, după care se presară cu sare şi cu piper pisat, se dau prin făină, ou bătut, pesmet alb şi se prăjesc în untură bine încinsă pe ambele părți.

Se serveşte cu diferite legume sotate sau cu piureuri.

1221. Şnițel parizian

600 g carne macră, 3 ouă, 100 g făină, 100 g untură.

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, fără însă a se mai trece carnea şi prin pesmet, ci numai prin făină şi ou.

1222. Şniţel extra

600 g muşchi de porc, 3 ouă, 50 g făină, 100 g pesmet, piper, sare, 50 g unt, 100 g untură, 100 g caşcaval ras.

Muşchiul se taie în felii care se bat pînă se subţiază, după care se sărează, se presară cu piper, se trec prin făină, ou bătut şi prin pesmet alb amestecat cu caşcaval ras, apoi se prăjesc pe ambele părţi în untură bine încinsă.

Se serveşte foarte cald, cu unt proaspăt deasupra şi cu diverse garnituri de piureuri şi legume sote.

1223. Cotlet de porc sau de viţel pane

600 g cotlet, 3 ouă, 50 g făină, 100 g pesmet, 100 g untură, piper, sare şi diverse garnituri, după dorinţă.

Se taie cotletul în felii cu cîte o coastă, dar fără şira spinării. Se bat uşor ca să se aplatizeze, se presară cu piper şi sare, se tăvălesc prin făină, ou bătut, pesmet alb şi se prăjesc pe ambele părţi în untură bine încinsă. (Se prăjesc încet ca să se pătrundă bine, circa 15—20 min, pe cînd şniţelele obişnuite se prăjesc numai 6—8 min). Se servesc cu diverse garnituri şi salate.

1224. Cotlet de porc natur

900 g cotlet, 50 g făină, 100 ml ulei, sare, piper.

Se taie cotletul în felii de cîte 120—160 g, care se bat bine, se sărează, se trec prin făină şi se rumenesc pe ambele părţi. Cînd s-au prăjit, se toarnă cîteva linguri de supă sau apă caldă şi se mai lasă pe plită să fiarbă înăbuşit 10—15 min.

Se servesc cu diverse garnituri de legume şi salate.

1225. Cotlet de porc cu ciuperci

900 g carne, 400 g ciuperci proaspete sau 60 g uscate, 100 g untură, 50 g făină, 1-2 cepe, 100 ml vin, 50 g bulion, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper.

Se taie cotletul (care poate să fie şi de viţel) în felii care se bat, se sărează, se trec prin făină şi şe prăjesc pe ambele părţi în untură încinsă, după care se scot în alt vas. În untura rămasă se căleşte puţin ceapa, se adaugă ciupercile tăiate felii; după ce s-au călit se adaugă piper, bulion, se stinge cu vin şi se toarnă peste cotletele prăjite. Se mai fierb împreună 10—20 min şi dacă scad se mai adaugă supă sau puţină apă. Mîncarea gata trebuie să aibă sos suficient şi legat potrivit.

Se serveşte cu cartofi fierţi natur şi presăraţi cu pătrunjel verde tăiat mărunt, sau şi cu garnitură de orez.

1226. Cotlet de porc sau de viţel cu sos picant

600-900 g carne, 50 g făină, sare.

Pentru sos: ***50 ml ulei sau untură, 1 ceapă, 1 lingură de făină, 100 ml suc de roşii sau 1 lingură de bulion, 1 linguriţă de muştar, 100-200 ml vin, sare, piper, cimbru, 1 foaie de dafin, 300 g castraveciori muraţi.***

Se pregăteşte cotletul ca în rețeta precedentă, după care se pune în sos picant pregătit astfel: ceapa se taie în felii subțiri şi se căleşte în ulei, la care se adaugă făina şi după ce s-au rumenit puțin se adaugă bulion sau suc de roşii şi se stinge cu apă sau cu supă de oase (300—400 ml lichid) şi cu vinul. Apoi se adaugă castraveciorii curățați de coajă şi de semințe şi tăiați mai mărunt decît boabele de piper sau raşi pe răzătoarea mică. Se adaugă şi mirodeniile, se potriveşte de sare şi se lasă să fiarbă 10—15 min. Dacă sosul este prea gros se diluează cu apă sau cu supă de oase şi se mai dă într-un clocot, după care se strecoară peste bucățile de cotlet prăjite. Se servesc cu cartofi fierți natur, presărați cu pătrunjel verde pe deasupra.

1227. Cotlet de porc cu sos portughez

La cotletul preparat ca în rețeta precedentă, se mai adaugă, în loc de castraveciori, 500 g roşii curățate de pieliță şi de semințe şi se mai fierb împreună 5—6 min. După gust, se poate adăuga şi o lingură rasă de usturoi tocat mărunt şi foarte puțin călit în ulei. Se serveşte cu pilaf de orez sau cu cartofi.

1228. Cotlet de porc în aspic

5-6 cotlete, sare, ulei, aspic, castraveciori, gogoşari.

După ce i se scoate şira spinării, cotletul (garful) se sărează şi se frige într-o tigaie cu puțin ulei şi cîteva linguri de apă. După ce este gata şi s-a răcit, se taie în felii care se aranjează pe un platou pe un postament de salată de legume sau de aspic tăiat în cubulețe. Se garniseşte fiecare cotlet cu o felie subțire de castravecior, la mijlocul căruia se pune cîte un cerculeț de gogoşar roşu şi peste ele se stropeşte cu aspic lichid şi se pune la rece. După răcire se napează cu aspic toată suprafața cotletelor. Se serveşte ca aperitiv.

1229. Piftie de porc

Cap şi picioare de porc, sare, usturoi, ceapă.

Căpățîna şi picioarele de porc se pîrlesc, se rad bine de păr, se spală şi se pun într-o oală cu apă la opărit. Cînd este aproape să dea în clocot, se ia vasul de pe foc, se scurge de apă şi se umple cu apă rece, după care se spală atît carnea cît şi oala. În acelaşi timp se mai controlează dacă au mai rămas locuri nerase bine de negreală sau de păr. După aceea se aşează din nou picioarele şi căpățîna într-o oală încăpătoare, care se umple cu apă şi se pune la foc puternic să fiarbă, curățindu-se de spumă de cîte ori se formează, apoi se lasă să fiarbă încet cu capacul puțin dat la o parte, ca să aibă pe unde ieşi aburul, altfel zeama devine tulbure. (La 1 kg de carne se pun 1 l de apă). După ce a fiert 1—2 ore se adaugă sare, ceapă, 1 căpățînă de usturoi tăiată în două, 1 foaie de dafin şi se lasă să fiarbă în continuare încet, pînă ce toată carnea se desprinde de pe oase. Se scoate apoi zeama şi se lasă să se răcească puțin carnea fiartă, ca să se poată îndepărta oasele din carne. Zeama se strecoară, se degresează de grăsimea de deasupra şi după ce s-a răcit puțin se potriveşte de sare şi, după gust, de usturoi pisat, apoi se strecoară. Carnea se împarte în farfurii adînci, în castronele sau în forme, iar deasupra se toarnă zeama şi se lasă la rece să se închege.

De reținut: în timpul fierberii piftiei se ia din cînd în cînd cîte o lingură de zeamă şi se pune la rece; dacă aceasta se încheagă (se leagă) bine se poate lua vasul de pe foc, iar dacă zeama nu se încheagă se lasă să mai fierbă pînă cînd proba este bună.

1230. Cap de porc cu mujdei de usturoi

1,5 - 2 kg cap de porc, hrean sau usturoi.

Se ia o bucată de cap de porc, se spală, se opăreşte şi se pune la fiert ca pentru piftie. Se fierbe cu puțină apă cît să acopere carnea, care trebuie pusă într-un vas potrivit de spațios, astfel încît să nu rămînă în jurul cărnii prea multă apă. Se adaugă sare, se ia spuma şi se fierbe pînă se desface carnea de pe oase. Se serveşte cald, cu hrean ras sau cu mujdei de usturoi.

1231. Jumări de la topirea slăninii

Slănina curățată de carne şi şorici se taie în cubulețe egale cu latura de 2—3 cm, care se pun într-un vas emailat şi se prăjesc la foc potrivit, amestecîndu-se continuu, pînă cînd jumările devin uşor rumene. Apoi, imediat se ia vasul de pe foc, se lasă 10—12 min, după care se strecoară untura, iar jumările se apasă puțin ca să se scurgă toată untura din ele, după aceea se sărează.

1232. Pogaci cu jumări

500 g făină, 300 g jumări, 2 ouă, 30 g drojdie, 150 ml lapte, piper, sare.

Se pune făina pe planşetă, în mijloc se toarnă laptele în care s-a înmuiat drojdia, se adaugă ouăle, piper, sare şi jumările de porc date prin maşina de tocat. Se frămîntă totul bine şi se lasă să se odihnească la căldură acoperindu-se cu un şervet.

După ce coca a crescut, se întinde o foaie, se împătureşte în patru şi se lasă 10—15 min pe planşetă să se odihnească.

Această operație se repetă de 3 ori, după care se întinde o foaie de 1,5 cm grosime şi cu ajutorul unui pahar se decupează rondele care se cresteză deasupra cu un cuțit. Acestea se aşază într-o tavă unsă care se lasă la cald şi după ce pogacile au mai crescut se ung cu ou bătut şi se coc la foc potrivit.

13.5. PREPARATE TRADIȚIONALE DIN PORC

1233. Tăierea porcului

Este avantajoasă îndeosebi în cazul familiilor numeroase, întrucît cu această ocazie, în afară de carnea proaspătă, în condițiile de acasă pot fi obținute diferite feluri de preparate care pot fi păstrate timp mai îndelungat. În privința tăierii porcului acasă trebuie respectate următoarele indicații:

1) În primul rînd, porcul nu trebuie să fie bătrîn şi să nu depăşească greutatea de 100—120 kg; tot ce este peste această greutate constituie slănină. Dintr-un porc de 100 kg se obțin 65—70 kg carne şi numai 30—35 kg slănină.

2) Înainte de tăiere trebuie pregătite: vase potrivite, o masă sau o scîndură potrivită, cuțite bine ascuțite, maşină de tocat carne cu sită mă-

runtă şi mare, satîr (tocător), maşină de măcinat piper, şpriț pentru cîrnați, pisălog pentru zdrobit usturoi etc., condimentele care se adaugă după gust: usturoi, piper, foi de dafin, sare, oțet, cimbru, ardei roşu (boia), coriandru, silitră şi altele.

3) Cînd le avem pe toate la îndemînă şi a fost stabilită ziua pentru tăiere, atunci, în preziua tăierii porcului nu trebuie să i se dea nici o hrană, ci numai apă călduță de băut, spre a i se curăța stomacul şi mațele de resturile de hrană.

4) Tăierea porcului trebuie făcută de cineva care se pricepe. De obicei, aceasta o face măcelarul de profesie. El trebuie să se apuce de acest lucru în zorii zilei, pentru ca pînă la apusul soarelui toate operațiile (tăiere, tranşare, preparare etc.) să fie efectuate în cele mai bune condiții.

5) Porcul tăiat trebuie imediat agățat de picioarele de dinapoi şi trebuie avut grijă ca tot sîngele să se scurgă într-un vas curat şi să se adauge în el imediat o lingură de sare, după care se amestecă şi se păstrează într-o încăpere răcoroasă pînă la întrebuințare. Apoi, după posibilitate, porcul va fi opărit sau pîrlit.

Dacă vrem să-l opărim, pentru aceasta ne trebuie multă apă fierbinte. Opărirea trebuie efectuată cît mai rapid şi părul să fie răzuit contra înclinării lui pe corp. Uneori porcul poate fi întîi pîrlit şi apoi opărit; în acest caz pielea devine mai fragedă şi are un miros plăcut. Părul trebuie răzuit cu dosul cuțitului şi foarte repede.

6) Burta porcului se despică de sus în jos, se înlătură mațele, scoțîndu-se cu mare atenție fierea (bila) şi băşica. Mațele şi stomacul se pun separat în apă rece. Splina nu trebuie pusă în apă, deoarece se înnegreşte. Ficatul, plămînii, inima şi limba trebuie spălate imediat şi puse de o parte. După aceea, dacă au mai rămas urme de sînge, acestea trebuie spălate, iar carnea se şterge bine pe locul respectiv. Capul se taie detaşîndu-se de corp, iar corpul se taie în două de-a lungul şirei spinării, apoi se îndepărtează slănina, iar picioarele se taie în aşa fel ca şuncile din spate şi din față să fie ovale şi neciopîrțite. Din burtă se taie fîşii înguste de slănină cu costițe (de 5—6 cm lățime), care în lungime nu trebuie să depăşească 25—30 cm. Pentru afumat, slănina se taie tot în fîşii de aceeaşi lățime (5—6 cm). Din muşchiul proaspăt pot fi preparate diferite mîncăruri sau acesta poate fi marinat sau fiert.

7) Pentru cîrnați se folosesc bucățile mici de carne. Pentru obținerea unei cantități mai mari de cîrnați, se poate adăuga şi carne de vită. Cîrnații trebuie făcuți în ziua tăierii porcului. Din ficat, inimă, plămîni şi limbă se prepară toba şi tot cu ele se umplu mațele (cu pateu şi altele).

Slănina se freacă cu sare, şuncile se marinează, iar picioarele şi capul se păstrează într-o încăpere răcoroasă pentru a fi folosite la prepararea piftiei (răciturilor).

Carnea, încă în stare caldă, se freacă cu zahăr şi usturoi zdrobit, ceea ce îi conferă frăgezime şi aromă. După ce se răceşte complet, ea se freacă cu sare şi cu toate celelalte condimente după gust. Imediat după prelucrarea principală trebuie efectuată curățirea mațelor şi a stomacului.

Spălarea mațelor şi stomacului. Mațele şi stomacul din porcul proaspăt tăiat se curăță de tot conținutul (după ce în prealabil a fost înlăturată grăsimea de pe mațe), apoi se întorc pe dos şi se spală de cîteva ori în apă caldă, schimbîndu-se de fiecare dată apa. După aceea se întorc din nou pe față şi se răzuiesc uşor cu dosul cuțitului, repetîndu-se operația de

întoarcere pe faţă şi pe dos de cîteva ori, iar spre sfîrşit ele se spală în apă cu oțet, apoi se scutură de apă, se freacă cu sare pe dinăuntru şi pe dinafară şi se lasă pentru 20—30 min, după care se spală din nou în apă rece şi curată. După spălare, mațele groase trebuie frecate cu ceapă tocată mărunt şi sare şi lăsate pantru 1 oră, după care se spală din nou în apă rece şi se pun la păstrare pînă la folosire. Dacă dorim să păstrăm mațele timp mai îndelungat, atunci ele trebuie scoase din apă, şterse, sărate bine (cu sare multă) şi puse în borcane.

Observație. Dacă mațele au fost bine spălate şi curățate, ele nu vor avea miros neplăcut şi preparatul din ele va fi de calitate bună. În caz că se iveşte nevoia de a se procura mațe din comerț, care sînt în stare sărată sau uscată, acestea, înainte de întrebuințare, vor fi înmuiate bine în apă.

1234. Topirea slăninii

Slănina mai groasă şi mai aspectoasă se pune la sărat sau la afumat, iar de pe restul de slănină se îndepărtează şoriciul şi resturile de carne care uneori rămîn pe ea. Această slănină se taie în cubulețe de aceeaşi mărime pentru ca să se prăjească uniform, apoi se pune la topit într-un vas emailat curat, adăugîndu-se la 10 kg slănină 1 l de lapte dulce; se prăjeşte pe foc lent, amestecînd tot timpul cu lingura de lemn. Cînd bucățelele de slănină (jumările) încep să se îngălbenească, vasul se ridică imediat de pe foc, se lasă să se răcească puțin, apoi conținutul din el se trece prin strecurătoare într-un vas corespunzător pentru untură. Bucățelele de slănină care au rămas pe strecurătoare se storc cu lingura de lemn, apoi se sărează, iar vasul cu untură, după ce aceasta s-a răcit, se acoperă şi se pune pentru conservare într-o încăpere răcoroasă.

1235. Topirea grăsimii de pe mațe

Grăsimea provenită de pe mațe trebuie ținută în prealabil cîteva ore în apă rece, care va fi schimbată de cîteva ori. După aceea se îndepărtează apa din grăsime, iar aceasta se pune la topit într-un vas emailat pe un foc lent, amestecîndu-se din timp în timp. Se adaugă 1—2 cepe tocate, pentru ca untura să capete un miros plăcut, iar după ce se va răci puțin se strecoară. Stratul superior de untură din vas se strecoară separat, iar restul de dedesubt, de culoare închisă, se strecoară şi el separat şi va fi folosit imediat, înaintea primului, întrucît dacă se păstrează mai multă vreme capătă un miros neplăcut.

1236. Marinarea cărnii

Marinata se prepară într-o cantitate care să fie suficientă pentru turnarea ei peste carnea pe care dorim să o marinăm. Aceasta se face în felul următor:

1) În primul rînd se pregăteşte carnea, separîndu-se de oase, unele oase fiind lăsate însă în carne (cazul şuncii).

2) Cînd o parte din carne este deja separată pentru afumare, aceasta, încă în stare caldă, se freacă cu zahăr şi usturoi zdrobit, iar după ce se răceşte se freacă cu sare în amestec cu silitră (la 1 kg carne se vor adăuga 40—50 g sare şi 1 g silitră). Carnea se aşază strîns în vas, bucată cu bucată, iar deasupra se presară cu boabe de piper, coriandru pisat, adăugîndu-se şi cîteva foi de dafin şi restul de sare. Vasul se acoperă cu un fund de lemn,

iar pe acesta se pune o piatră şi se lasă pentru 2—3 zile într-o încăpere caldă ca să se dizolve sarea. În acest timp trebuie urmărit dacă sucul, care s-a format, acoperă bine carnea, iar dacă nu, carnea trebuie zilnic, scoasă din vas şi rearanjată bucată cu bucată, bucăţile de la fund aşezîndu-se deasupra, iar cele care au fost sus aşezîndu-se la fund; în ziua următoare totul se face în ordine inversă. După trei zile carnea poate fi pusă într-o încăpere răcoroasă, avîndu-se grijă ca să nu îngheţe, şi la fiecare 2 zile se face regruparea bucăţilor de carne cum s-a arătat înainte.

3) Dacă se întîmplă să nu ajungă sucul să acopere carnea, atunci va trebui pregătită saramura în felul următor: ***la 1 l apă se pun 120—150 g sare, 3—4 g silitră, 2—3 foi de dafin, 5—10 boabe de piper, 1 căpăţînă de usturoi, 100 g oţet, 2—3 cuişoare, 10 g zahăr, cîteva boabe de ienupăr;*** toate acestea se fierb într-un vas emailat. În timpul fierberii, care durează 30—40 min, cît şi în timpul răcirii, vasul se ţine acoperit ermetic. Cînd saramura se răceşte, se toarnă peste carne, în aşa fel ca ea să o acopere. Bucăţile mai mici vor fi gata peste 8—12 zile, cele mari, în greutate de 3—4 kg peste 15—20 zile, iar şunca peste 20—30 zile.

1237. Afumătorie

Problema afumătoriei pentru gospodine, mai cu seamă în oraş, este destul de dificilă (dă multă bătaie de cap). De aceea carnea, şunca, cîrnaţii se vor afuma acolo unde această operaţie este posibilă. La ţară, afumarea se face în podul casei, în coşuri, sau se sapă în curte o groapă adîncă de 30—40 cm destinată pentru facerea focului, iar la distanţa de 1 m de afumătorie, între aceasta şi groapă, se sapă un canal adînc de circa 30 cm şi lat de circa 10—15 cm, care se acoperă cu o scîndură, iar peste aceasta se toarnă pămînt. Prin acest canal va trece fumul de la groapă spre afumătorie, răcindu-se pe parcurs; altfel, dacă fumul ar rămîne cald, el ar putea să ardă tot ce s-a pus la afumat în afumătorie.

Construcţia afumătoriei se face în modul următor: la capătul canalului (şanţului) care duce de la foc spre afumătorie, se sapă încă o groapă, deasupra căreia se pune un butoi vechi sau o cutie făcută din scînduri şi prevăzută cu drugi (aceasta înseamnă că înăuntrul butoiului sau cutiei de scînduri se vor fixa cîţiva drugi suspendaţi în aşa fel, ca să se poată agăţa de ei carnea pentru şunci etc.). Dar ar fi cel mai bine, dacă este posibil, să se zidească o afumătorie stabilă, care să fie folosită permanent. Este bine ca focul pentru afumare să fie făcut din lujeri de porumb sau din rumeguş, dar pentru aceasta este bună şi coaja de stejar sau de fag; cel mai bun fum se obţine însă din ramuri de viţă de vie. Lemnul de brad sau aşchiile de brad sînt contraindicate, întrucît dau un fum neplăcut, care ar putea să facă carnea amară.

1238. Sărarea, saramurarea şi afumarea şuncilor

Şunca propriu-zisă este pulpa unui picior din spate, căruia i se scoate osul principal şi se taie piciorul de la încheietură în jos, iar spata este un picior din faţă, căruia i se scot toate oasele împreună cu lopăţica. Din spată se prepară rulada de şuncă.

Şunca din pulpă se prepară cu şoriciul pe ea, pe cînd de pe spată, din care se prepară rulada, se scoate şoriciul împreună cu o parte de slănină, în aşa fel ca pe spată să rămînă numai un strat de slănină de 1 cm. La scoaterea şuncilor trebuie să fim atenţi să le dăm acestora o formă rotunjită şi să nu facem tăieturi inutile de cuţit. Prin presare se mai scot rămăşiţele

de sînge, după care şuncile se freacă bine cu soluția de saramură, mai ales locurile adîncite, de unde s-au scos oasele.

Soluția de saramură pentru şunci se prepară socotind pentru 1 kg de carne următoarele cantități de componente: ***50 g sare, 2 g silitră, 1/2 linguriță de piper zdrobit, 1/2 lingură de zahăr, 2-3 g coriandru, 2-3 g ienupăr zdrobit.***

După ce şuncile au fost bine frecate, ele se aşază cît mai strîns într-un butoiaş, ciubăr sau vas emailat, care să nu aibă plesnituri de email. Astfel aranjate, şuncile se țin presate (punîndu-se un fund pe ele, deasupra căruia se aşază o greutate) într-un loc răcoros, timp de 4—6 zile. Din două în două zile şuncile se întorc, iar după ce trece termenul de 4—6 zile se mai toarnă peste ele o saramură lichidă, care se prepară socotind pentru 1 l de apă: ***120 g sare, 3 g silitră, o foaie de dafin, 2 g piper boabe, 1 g ienibahar, 1 g coriandru***; aceasta se dă în fiert într-un singur clocot şi după ce s-a răcit, se toarnă peste şunci cît să le acopere. Şuncile se pun din nou sub presă şi se țin în saramură timp de 12—14 zile, într-un loc răcoros. Temperatura potrivită este de 6—10°C. Din două în două zile şuncile vor fi întoarse, avîndu-se grijă ca ele tot timpul să fie acoperite complet de saramură. După scoaterea din saramură, şuncile care se consumă în scurt timp se pun în apă călduță la desărat, pentru 2—3 ore, după care se clătesc de mai multe ori cu apă rece. În acest mod se evită apariția sărurilor pe suprafața şuncii. În ce priveşte şuncile destinate pentru o păstrare mai îndelungată, acestea nu se desărează, ci numai se clătesc în apă. În ambele cazuri şuncile se şterg cu un prosop uscat şi se pun la zvîntat într-un loc bine aerisit, rece şi uscat, pînă la uscare (10—15 ore), după care se pun la fum, unde se țin pînă ajung să aibă o culoare roşcată.

Şuncile se fierb întregi sau se taie cîte o bucată, cît avem nevoie, iar restul se păstrează într-un săculeț de tifon, atîrnate într-un loc rece şi bine aerisit.

1239. Şuncă fiartă

Înainte de a fi pusă la fiert, şunca sau altă afumătură se pune pentru 2—3 ore în apă călduță pentru desărat, apoi se clăteşte şi se pune la fiert în apă care trebuie să treacă cu puțin peste ea. Se adaugă condimente, după gust: ***boabe de piper, frunze de dafin, ienibahar şi oțet (2-3 linguri de oțet la 1 l de apă)***. Se fierbe şunca lent, pe foc domol, cam 3—4 ore (aceasta depinde de volumul şi tăria cărnii). Spre a afla dacă este gata, se încearcă cu o furculiță de bucătărie; dacă furculița intră uşor în carne, înseamnă că ea este gata fiartă. Se ia apoi de pe foc şi se lasă să se răcească în zeama în care a fiert. Se serveşte caldă sau rece.

1240. Şuncă fiartă în vin

Se procedează ca în rețeta precedentă, numai că, după ce şunca s-a fiert pe jumătate în apa cu condimente, se mai adaugă vin vechi şi de bună calitate, continuîndu-se fierberea pînă ce este gata.

1241. Şuncă fiartă în zeamă de varză

Şunca fiartă în zeamă de varză este foarte gustoasă, numai dacă avem zeamă de varză bună, limpede şi nu prea sărată; dacă este prea sărată se adaugă apă. După ce a fost ținută la desărare, şunca se pune la fiert în zeamă de varză cu puține condimente: ***1 ceapă, 1 fir de cimbru, cîteva***

boabe de piper şi cîteva frunze de dafin. După fierbere şunca se răceşte în zeama în care a fiert.

1242. Şuncă coaptă în aluat

Pentru aluat: ***600 g făină, 2-3 ouă, 100 g untură, 1/2 pacheţel de praf de copt sau 50 g drojdie, apă cît cuprinde.***

Cantităţile pot fi reduse după mărimea şuncii sau se poate pregăti numai o bucată din şuncă. Şunca se pune la fiert la fel ca în reţeta precedentă, dar se fierbe numai pe jumătate şi după aceea se scoate din zeama în care a fiert şi se răceşte aproape complet. Şunca fiartă se înveleşte în aluatul frămîntat tare, din componentele date, la care, cine doreşte, poate să mai adauge în aluat şi o linguriţă de chimen pisat. Şunca, înfăşurată în aluat, se unge cu ou bătut, se aşază într-o tavă unsă şi se introduce în cuptorul bine încălzit din timp. În cazul că aluatul s-a rumenit prea repede, se micşorează focul, iar şunca în aluat se acoperă cu hîrtie unsă. Dacă este servită la mese festive, şunca se taie în felii în aşa fel ca să fie păstrată ordinea acestora, pentru a putea fi reconstituită în forma ei iniţială.

1243. Ruladă de şuncă

Rulada de şuncă se prepară din porc tînăr. Din spata din faţă se îndepărtează slănina, se scot toate oasele, iar spata se despică în aşa fel ca să fie cît mai mult deschisă şi se bate cu bătătorul cît mai mult posibil, avînd grijă ca să nu se rupă carnea. Se sărează şi se piperează după gust, se rulează cît mai strîns şi se leagă cu o sfoară. Se pune la fript în cuptor, după ce în prealabil a fost rumenită într-o tavă cu puţină untură pe plită pe toate părţile. În timpul frigerii se adaugă cîte puţină apă ca să nu se ardă friptura şi untura de sub friptură, iar friptura se întoarce pînă va fi gata. După ce se răceşte puţin, sfoara se înlătură. Se serveşte la masă, tăiată subţire, cu diferite garnituri: salată de cartofi, piure de cartofi, varză călită sau murată preparată cu ulei.

1244. Caltaboşi cu măruntaie

1,5 kg ficat, inimă, plămîni, splină, 1 kg de carne rămasă de la fasonare sau de la ceafă, 300 g ceapă, 100 g orez, maţe groase, sare, piper pisat.

Se pun la fiert ficatul, inima, plămînii şi splina, iar carnea se fierbe separat. Ceapa se taie mărunt şi se căleşte în puţină untură sau cu slănină proaspătă şi tăiată mărunt. Orezul ales şi spălat se pune la fiert şi se fierbe pînă se umflă, după care se scurge şi se clăteşte cu apă rece.

Carnea şi organele, după ce s-au fiert, se trec prin maşina de tocat carne. La tocătura obţinută se adaugă orezul, ceapa călită şi condimente după gust. Se amestecă bine şi cu compoziţia respectivă se umple maţul gros.

Umplerea caltaboşilor. La maşina de tocat carne (fără cuţit şi fără sită) se adaptează o pîlnie de umplut cîrnaţi. Se trage tot maţul pe pîlnie, lăsîndu-se capătul legat puţin afară. Umplerea se face neîndesat, legîndu-se din loc în loc sau se fac bucăţi de caltaboşi mai scurte, de 20—30 cm. Se pun la fiert în apă fierbinte şi se fierb lent, fără să clocotească, timp de 30—40 min. În timpul fierberii se înţeapă cu un ac gros locurile umflate, ca să nu plesnească maţul. Totodată se controlează prin înţepare dacă

caltaboşii sînt gata fierţi sau nu; dacă la înţepare iese din caltaboşi zeamă albicioasă, caltaboşul este gata fiert, iar dacă zeama iese roşcată, atunci trebuie să mai fiarbă.

Caltaboşii gata fierţi se scot într-un vas cu apă rece şi după răcire se pun pe o planşetă pentru zvîntat. Cine doreşte, poate să-i mai pună pentru cîteva ore la fum rece. Caltaboşii se servesc reci ca aperitiv, cu muştar sau cu salată de sfeclă roşie cu hrean.

1245. Caltaboşi cu orez şi sînge

Se prepară după reţeta precedentă, cu deosebire că la fiecare kilogram de carne se adaugă 100 g sînge şi 100 g orez, în prealabil curăţat, bine spălat şi pus la fiert în aceeaşi zeamă în care s-a fiert carnea. Se fierbe la foc lent, timp de 10—15 minute, amestecînd tot timpul ca să nu se prindă orezul de fund.

1246. Caltaboşi calzi în zeama lor

1 kg carne de porc, 300 g ficat, 200 g orez, 100 g ceapă, 50 g bulion de roşii, cîteva boabe de piper, 1 frunză de dafin, sare, piper şi mirodenii obişnuite, după gust.

Carnea şi ficatul se trec prin maşina de tocat, după care se adaugă ceapa călită, orezul opărit, mirodeniile, sare şi piper, după gust. Se amestecă totul bine şi dacă compoziţia este prea legată, se pot adăuga 100—200 g supă de carne sau apă şi se umple maţul. (Toată operaţia se face la fel ca în reţeta 1244).

Cînd totul este gata, se pune vasul cu cantitatea de apă, cîtă este necesară, pe foc. Se adaugă sare, boabe de piper, foaie de dafin, bulionul şi după ce dă în fiert se introduce caltaboşul. Se fierbe lent aproximativ 50 min, în care timp se înţeapă cu un ac, ca să nu plesnească învelişul caltaboşului. Caltaboşul este gata cînd din el prin înţepare nu mai iese zeamă roşcată, ci numai zeamă albicioasă.

Caltaboşii gata fierţi se ţin la cald în zeama lor şi tot calzi se servesc cu zeamă.

1247. Caltaboşi afumaţi

1,5 - 2 kg carne de la ceafă şi de la guşă, 500 g ficat, 200-300 g ceapă, sare, piper pisat, ienibahar şi cuişoare, toate după gust.

Carnea şi ficatul se taie în bucăţi şi se trec prin maşina de tocat. Se adaugă ceapa tăiată mărunt, călită în puţină untură. Se amestecă bine, adăugîndu-se sare şi condimente după gust şi cu compoziţia respectivă se umplu maţe mai subţiri. După umplere se pun la fiert în apă cu puţină sare, fierbîndu-se aproximativ 40—50 de min, fără clocot. Cînd sînt gata, se dau pentru 3—4 ore la fum rece. Aceşti caltaboşi se consumă reci sau se prăjesc la tigaie.

1248. Caltaboşi cu şorici şi cu sînge

500 g carne slabă de porc, 500 g carne grasă de la gît, inimă, 300 g şorici, 300 g sînge, 200 g ceapă, condimente (sare, piper pisat, ienibahar, usturoi pisat, maghiran şi ghimbir), după gust.

Se pun la fiert carnea, inima şi şoriciul. După fierbere se taie toate în cubuleţe mici, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi puţin călită, sîngele şi se condimentează după gust. (În compoziţie se poate adăuga şi puţină zeamă de la fiertul cărnii şi şoriciului). Cu compoziţia respectivă se umple îndesat maţul gros, se pune la fiert pe foc domol şi se fierbe lent 40—60 de min. Caltaboşul este gata cînd la înţeparea cu un ac se constată că din el nu mai iese zeamă roşcată. Caltaboşii fierţi se aşază pe o planşetă şi se lasă la zvîntat; după posibilităţi se dau la fum sau se consumă ca atare. Dacă şoriciul nu s-a fiert îndeajuns împreună cu carnea, atunci se mai pune la fiert în continuare în zeama de la fiertul cărnii.

1249. Sîngerete

1 kg de slănină de pe burtă, 500 g franzelă veche de 2-3 zile, 0,5 - 1 kg sînge, 300 g ceapă, 200 g untură, condimente după gust.

Se taie franzela în cubuleţe şi se amestecă cu sîngele. Se adaugă slănina fiartă şi tăiată în cubuleţe mici, ceapă călită puţin, sare, piper pisat, cimbru cernut, maghiran, cuişoare, potrivindu-se totul după gust. Cu compoziţia respectivă se umplu maţe netede neîndesat, deoarece franzela se mai umflă în compoziţie. De aceea, sîngeretele trebuie lăsat în apă rece timp de 1 oră şi numai după aceea se pune la fiert în apă înfierbîntată şi se fierbe lent la foc încet, timp de 30—40 de min, după care se scoate într-o oală cu apă rece. După răcire se pune pe o scîndură sau pe un fund de lemn şi se lasă să se zvînte bine, apoi se tine în frigider.

1250. Sîngerete afumat

300 g carne slabă, 300 g slănină, 500 g şorici, 600-800 g sînge, condimente (sare, piper pisat, chimen, cuişoare pisate), după gust.

Carnea şi şoriciul se pun la fiert cu puţină sare. Cînd carnea este fiartă, se scoate, iar şoriciul se lasă să mai fiarbă pînă se înmoaie, după care se scoate, se răceşte şi împreună cu carnea se trec prin maşina de tocat. Între timp, slănina se taie în cubuleţe mici, se pune în zeama de carne şi se dă în 2—3 clocote, apoi se strecoară. Se amestecă totul cu sîngele crud şi se condimentează după gust. Cu compoziţia respectivă se umplu maţe netede, legîndu-se cele două capete în formă de potcoavă. Se înţeapă cu acul în cîteva locuri şi se introduce sîngeretele într-un vas cu apă înfierbîntată. Se fierbe lent la foc încet, timp de 40—60 min, după care se scoate şi se pune în alt vas cu apă rece. După răcire se lasă cîteva ore la zvîntat, apoi se dă la fum rece pentru cîteva ore.

1251. Sîngerete cu carne superior

1 kg carne slabă de porc, 1 kg slănină, 1 kg sînge, 200-300 g ceapă, 100 g untură, condimente, după gust.

Carnea şi slănina se pun la fiert, slănina scoţîndu-se ceva mai devreme, fără să fie fiartă complet. Carnea, după ce s-a fiert şi răcit, se trece prin maşina de tocat prin sita cu ochiuri mari, iar slănina pe jumătate fiartă se taie în cubuleţe. Se adaugă ceapa tăiată foarte mărunt şi călită puţin în untură, sîngele strecurat şi se condimentează după gust. Compoziţia se amestecă bine şi se introduce lejer în maţe groase. Sîngereţii umpluţi se leagă la capete şi se pun la fiert în apă fierbinte, lăsîndu-se să fiarbă lent,

fără clocot, pînă se observă că la înțeparea cu un ac nu mai iese din ei zeama roşcată. Cînd sînt gata fierți, sîngereții se clătesc cu apă caldă şi apoi se pun la zvîntat.

1252. Sîngerete cu orez

500 g carne slabă de porc, 300-400 g şorici, 500 g slănină de la gît, 1 kg sînge crud, 400 g orez, 300 g ceapă, 1 lingură de zahăr, piper pisat, sare, cimbru şi ienibahar, toate după gust.

Carnea, şoriciul şi slănina se pun la fiert în apă cu puțină sare şi, după ce s-au fiert toate, se scot din zeamă. (Zeama de la fiert se foloseşte la stingerea orezului.) Orezul ales, spălat şi scurs bine de apă, se pune peste ceapa tăiată mărunt şi călită în puțină untură, călindu-se şi împreună timp de 5—6 min, după care se stinge cu zeamă strecurată şi foarte fierbinte (cantitatea de zeamă să nu fie mai mare decît dublul cantității orezului), se acoperă vasul cu orez cu un capac şi se ține 10—20 min la foc cît mai slab sau pe marginea plitei. Între timp, se toacă mărunt carnea, şoriciul şi slănina, la care se adaugă sîngele strecurat, orezul răcit, zahărul, sarea, cimbrul şi alte mirodenii după gust şi se amestecă,

Cu compoziția bine amestecată se umplu lejer mațe groase care se pun la fiert în apă înfierbîntată cu puțină sare şi se fierb lent, fără clocot, pînă cînd se constată, prin înțepare cu un ac, că din sîngerete nu mai iese zeamă roşcată. După ce s-a fiert, sîngeretele se scoate din vas şi se clăteşte cu apă călduță, apoi se aşază pe o planşetă de lemn şi se lasă cîteva ore la zvîntat. Se păstrează la rece cel mult 6—8 zile (fără să înghețe).

1253. Chişcă (rețetă bucovineană)

1 kg păsat mărunt sau mălai grişat, 500 g slănină, 300 g ceapă, sare şi piper pisat după gust.

Păsatul sau mălaiul se opăreşte cu apă fiartă, într-o cantitate egală cu de trei ori cantitatea lui. Slănina se taie în cubulețe mici şi se căleşte puțin, după care se scoate şi se amestecă cu păsat opărit. În untura rămasă de la slănină se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi după aceea se adaugă la compoziția de păsat. Se potriveşte totul de sare şi de piper pisat, după gust, se amestecă bine şi cu compoziția respectivă se umplu mațe, se leagă fiecare maț la ambele capete, se înțeapă în cîteva locuri şi se pun la fiert în apă fierbinte cu puțină sare. În timpul fierberii lente se mai înțeapă chişca, ca să nu plesnească învelişul. După fierbere timp de 30—40 min, fără clocot, chişca este gata. Ea se mai pune apoi la prăjit într-o tigaie cu untură pe foc deschis sau în cuptor. Se serveşte caldă.

1254. Lebărvurşt I

1 kg ficat de porc, 500 g slănină proaspătă, 300 g franzelă (de 2-3 zile), 200 g ceapă, 4 ouă, sare, piper pisat, nucşoară rasă, mațe subțiri.

Ficatul se curăță de pieliță, de vine şi se taie în bucăți, slănina la fel, iar ceapa se taie mărunt şi se căleşte puțin în untură sau cu o parte din slănină. Se înmoaie franzela în apă rece şi se stoarce. După aceea se trece totul de 2—3 ori prin maşina de tocat. La tocătură se adaugă ouăle, piper pisat, nucşoară rasă şi sare, toate după gust. Compoziția se frămîntă bine şi cu ea se umplu mațele. Mațele umplute şi legate la capete se pun în apă călduță şi se fierb lent 40—60 min. În timpul fierberii se înțeapă lebărvurstii cu un ac si dacă sînt gata fierți se scot în alt vas cu apă rece, unde

se țin timp de 30 min, după care se şterg şi se țin la rece. (În loc de nucşoară se pot adăuga în compoziție ienibahar pisat sau cuişoare). Acest fel de lebărvurşti nu se pot păstra un timp mai îndelungat.

1255. Lebărvurşt II

1 kg de ficat, 1 kg de slănină proaspătă, 50 g sare, 5 g piper, 2 g ienibahar, 1 g cuişoare.

Carnea şi ficatul se taie în bucățele şi se trec de 2—3 ori prin maşina de tocat cu sită măruntă. Tocătura se amestecă cu mirodenii, după gust, se frămîntă bine şi cu ea se umplu mațe netede. Acestea se pun la fiert în apă caldă cu puțină sare şi o frunză de dafin. Se fierb lent la foc domol 40—60 min, după care se scot în alt vas cu apă rece. Lebărvurştii, după ce s-au răcit, se şterg şi se țin la frigider fără să se înghețe.

Acest fel de lebărvurşti poate fi păstrat la rece 10—12 zile, iar la servire se taie cît mai rece, consumîndu-se ca atare.

1256. Tobă (rețetă de bază)

Produsele pentru pregătirea tobei se compun din părțile porcului care sînt bogate în conținut gelatinos şi alte componente pentru gust. Părțile gelatinoase sînt: ***şoriciul, urechile, picioarele*** şi ***carnea cu os de la căpățînă***. Şoriciul, picioarele şi căpățînă se pîrlesc, se rad bine, se spală cu apă călduță şi se pun într-o oală pe foc viu, ca să dea repede într-un clocot, după care se scurge şi se spală atît conținutul cît şi oala. Se pune apoi totul din nou la fiert cu apă potrivită şi cu puțină sare şi după ce a dat în fiert, se îndepărtează spuma şi se micşorează focul. Se adaugă cîteva boabe de piper, 1—2 foi de dafin şi se fierbe încet pînă se înmoaie şoriciul şi zeama devine puțin cleioasă. Carnea de la căpățînă se fierbe pînă se desprinde de pe oase, iar şoriciul, urechile şi picioarele se fierb pînă se înmoaie bine şoriciul. Zeama se strecoară şi se ține, pînă la folosire, la temperatura camerei, ca să nu se închege.

Separat se pun la fiert împreună ***ficatul, limba, inima, rinichii, carnea*** şi ***slănina***. Acestea se scot pe rînd, după cum fiecare din ele este gata. Slănina trebuie fiartă numai pe jumătate, apoi se scot ficatul şi limba. Limba se curăță caldă de pieliță.

Pregătirea compoziției (umpluturii). Componentele de carne fiartă se taie în fîşii subțiri sau în cubulețe cu latura de 3—4 cm, după care se amestecă şi se adaugă condimente, după gust: sare, piper pisat, ienibahar pisat, usturoi pisat, coriandru sau floare de nucşoară precum şi zeama concentrată de la fiertul cărnii şi al şoriciului.

Compoziția se introduce în burduf, acesta se coase la deschizătură şi se poate lega din loc în loc cu o sfoară albă şi curată. Se înțeapă în cîteva locuri cu un ac gros şi se fierbe în zeama în care a fiert carnea. (Înțepături cu acul se mai fac din cînd în cînd în timpul fierberii). Se fierbe toba timp de 1 1/2—2 ore, fără clocot. Pentru eliminarea aerului toba se mai înțeapă cu un ac şi după ce a fost scoasă de la fiert, după care se pune la răcit, presată între două scînduri.

Pregătirea stomacului pentru umplerea tobei trebuie să fie prima operație. Acesta se goleşte de conținut, se spală, se întoarce pe dos şi se spală din nou. Se rad apoi pielițele interioare, se spală stomacul din nou după care se freacă cu ceapă tăiată mărunt şi cu sare. La urmă se adaugă oțet şi se lasă timp de 20—30 min, apoi se clăteşte în apă călduță şi după aceea în mai multe ape reci şi se lasă tot în apă rece pînă la întrebuințare.

1257. Tobă în înveliş de şorici

Ca înveliş pentru tobă se poate folosi numai şoriciul provenit de la porcul care a fost opărit. Şoriciul de porc pîrlit nu este bun să fie folosit ca înveliş la tobă.

Bucata de şorici tobă trebuie să aibă 36 cm lungime şi 32 cm lăţime. Aceasta se îndoaie şi se coase pe margine ca un săculeţ, lăsîndu-se o porţiune necusută pentru umplut. Între timp, se pregăteşte compoziţia pentru tobă la fel ca în reţeta precedentă, se umple săculeţul de şorici cu ea, după care se coase. Se înveleşte într-o bucată de pînză sau de tifon, se leagă cu o sfoară în cîteva locuri, se introduce toba într-un vas corespunzător volumului acesteia şi se umple vasul cu apă sau cu zeamă rămasă de la fiertul cărnii folosită la umplutură. Se potriveşte de sare, se adaugă cîteva foi de dafin, 1 crenguţă de cimbru, şi cîteva boabe de piper, se acoperă vasul cu un capac şi din momentul cînd începe să fiarbă se lasă toba să fiarbă încet, timp de 2 ore. În timpul fierberii, toba se înţeapă din cînd în cînd cu un ac gros. După terminarea fierberii, vasul cu tobă se ia de pe foc şi se lasă să se răcească toba în zeama în care a fiert, după care toba încă călduţă se scoate din vas, se dezleagă, se clăteşte şi se pune între două scînduri la presat. (Greutatea pentru presare nu trebuie să depăşească greutatea tobei ca să nu apese prea tare, deoarece poate plesni învelişul). După ce s-a răcit, toba se pune la fum.

1258. Tobă gelatinoasă (fără înveliş)

1 kg carne de la căpăţînă, 500 g carne slabă de porc, urechi, 1 picior de porc, 60 g gelatină, 1 ceapă, 1 căpăţînă de usturoi, cîteva boabe de piper, 1 frunză de dafin, sare.

Carnea împreună cu urechea şi cu piciorul se pun la fiert într-o cantitate de apă potrivită. După ce a dat în fiert, se curăţă spuma, operaţia repetîndu-se în continuare de cîte ori apare. Cînd carnea a fiert pe jumătate, se adaugă ceapa, piperul boabe, frunza de dafin şi sare. După ce s-a fiert bine, carnea se scoate, iar piciorul şi urechea se mai lasă să fiarbă pînă se înmoaie şoriciul bine. Între timp, se pune gelatina la înmuiat în apă rece şi se ţine pînă se umflă bine. Zeama de la fiertul cărnii se strecoară, se degresează, şi dacă este mai multă decît carne, se pune într-o cratiţă şi se fierbe pînă scade şi devine mai concentrată. La urmă, în zeamă se adaugă gelatină înmuiată şi se amestecă pînă ce aceasta se dizolvă complet. După aceea se lasă zeama să se răcească puţin, se potriveşte de sare (dacă mai trebuie) şi se adaugă zeama de usturoi pisat.

Carnea se taie în fîşii, se aşază într-o formă de chec sau într-un castron, care se umple cu zeamă şi se lasă să se răcească. Această tobă se prepară mai uşor decît celelalte, dar nu se poate păstra un timp mai îndelungat. Se ţine la rece fără să îngheţe. Se serveşte tăiată felii, cu salată de sfeclă roşie cu hrean sau cu chimen, sau cu zeamă de lămîie şi cu piper pisat presărat pe deasupra.

1259. Tobă mozaicată

1 kg carne de porc, 1 kg slănină de pe burtă, 500 g şorici, 500 g sînge, 1 limbă de porc, 300 g ficat, 1 ureche, 3-4 ouă fierte tari, sare, piper pisat, ienibahar, toate după gust.

Slănina se fierbe pe jumătate, iar carnea, urechea, limba şi ficatul se fierb puţin mai mult. Imediat după ce s-a fiert, limba se curăţă de pieliţă,

iar şoriciul se lasă să fiarbă mai departe pînă se înmoaie bine. După ce au fiert şi celelalte componente se răcesc puțin şi se taie toate în fîşii lungi care se introduc într-un burduf sau într-un maț gros. Se adaugă ouă fierte tari şi se umple apoi cu zeama de la fiertul cărnii, care trebuie să fie concentrată (redusă prin fierbere) şi condimentată după gust. Se coase burduful (porțiunea prin care s-a introdus compoziția) şi se pune la fiert în apă fierbinte cu puțină sare. Se fierbe încet timp de 1 oră şi jumătate, între timp înțepîndu-se cu un ac. După fierbere toba se aşază între două scînduri, iar deasupra se pune o greutate de 2—3 kg. După răcire, toba poate fi pusă la afumat la fum slab, după care se ține la rece.

Pentru ca toba să aibă un aspect frumos în interior, trebuie ca toate componentele să fie aşezate intercalat în burduf, într-o singură direcție, iar limba de porc sau de vițel (vită) trebuie să se învelească într-o felie subțire de slănină.

1260. Tobă din căpățînă de porc cu sînge

O jumătate de căpățînă de porc, 500-600 g şorici, 200 g ceapă, 100 g untură, 200 g orez, 0,6-1 kg sînge, 5 g boia, piper pisat, ienibahar pisat, sare.

Căpățîna şi şoriciul, după ce au fost bine curățate de păr, se pun la opărit pînă se formează spuma (fără să dea în clocot), după care se scurg şi se spală. Apoi se pun din nou în apă potrivită cu puțină sare, la care se adaugă o foaie de dafin şi se fierb cam 3—4 ore pe foc domol, pînă se desprinde carnea de pe oase. Carnea fiartă se taie în cubulețe mici, iar şoriciul bine fiert se taie mărunt, după care se amestecă adăugîndu-se sîngele strecurat, ceapa călită în untură, orezul fiert pe jumătate în zeama de la fiertul cărnii şi se potriveşte de sare şi de restul de condimente.

Dacă compoziția este prea compactă, se adaugă zeamă de la fiertul cărnii, ca să se omogenizeze potrivit. Compoziția se introduce în băşică, în burduf (stomac) sau într-un maț gros care se leagă, se înțeapă cu un ac gros pentru eliminarea aerului, după care se fierbe lent, timp de 1—2 ore, în apă cu puțină sare. După ce s-a fiert se scoate din vas, se mai înțeapă în cîteva locuri şi se pune la presat între două scînduri, iar deasupra se aşază o greutate de 2—3 kg. După preferință, se poate pune pentru cîteva ore şi la fum slab.

1261. Pastramă din carne de porc

1 kg carne macră (învăscută), 20-25 g sare, 3 g piper, 1 g silitră, 2 g zahăr, 5 g boia de ardei, 3 g coriandru, 30 g usturoi, 1 fir cimbru.

Carnea se taie în bucăți groase de 2—3 cm, late de 5—6 cm, şi lungi aşa cum ies din tăietură, care se freacă cu o parte din amestecul de componente prevăzute (sare, piper pisat, silitră, zahăr, boia de ardei, coriandru, usturoi zdrobit), după care se pun îndesat într-u vas emailat şi se presară cu restul de amestec de condimente. Deasupra se pune un fund de lemn pe care se aşază greutăți şi se lasă pentru 4—5 zile la temperatura de 18—20°C. Apoi carnea se scoate din vas, se străpunge la un capăt, se leagă cu sfoară şi se atîrnă pentru 2—3 zile la fum cald. Pastrama se serveşte ca atare, tăiată subțire şi servită cu muştar sau cu gogoşari în oțet.

1262. Limbă de porc sau de vacă afumată

Se pune limba într-un vas cu apă înfierbîntată la 60°C în care se ține 2—3 min, după care se curăță de pielițe şi de alte resturi din porțiunea din-

spre gît (rădăcina limbii). Se pune apoi într-un vas cu apă rece, în care se ține 1—2 ore, după care se freacă cu un amestec constituit din 40—50 g sare şi 2 g silitră (pentru 1 kg de limbă). După aceea se pune într-un vas şi se ține la rece 1—2 zile, apoi se toarnă peste ea o saramură rece preparată din 1 l de apă, 15 g sare, 1 foaie de dafin, 10 boabe de piper, 2 g silitră şi dată într-un clocot. În această saramură se ține sub presă 8—10 zile, în care timp se întoarce.

După saramurare, limba se scoate, se spală cu apă rece, se zvîntă, se găureşte într-o parte, se leagă cu o sfoară şi se dă la fum cald, pentru 2—3 zile. Înainte de consumare limba se fierbe.

1263. Oase afumate

Oasele rămase de la tranşarea porcului, scoaterea şuncilor şi a muşchilor (oasele de la şira spinării, ciolanele, rasoalele) se pun în saramură care se pregăteşte astfel: ***la 1 l de apă fiartă se pun 150 g sare, 2 g silitră, 1 linguriță de zahăr, 1 foaie de dafin şi cîteva boabe de piper.*** După 4—5 zile oasele se scot din saramură, se clătesc în apă rece, se zvîntă bine, se leagă cu o sfoară şi se țin atîrnate la fum cald 1—2 zile. Oasele nu se țin nici la fum prea cald şi nici mai mult, deoarece se usucă. Înainte de întrebuințare (fierbere), oasele se țin 10—20 min în apă călduță, după care se clătesc în apă rece.

1264. Antricot sau muşchiuleț afumat

Se prepară în două feluri: după rețeta 1261 sau după rețeta 1238, în acest caz avîndu-se grijă să nu se țină la fum la fel cît se țin şuncile. Orice antricot, dacă este subțire ca şi muşchiulețul, se face mai repede decît şunca. Altfel, dacă se ține mai mult, acesta pierde din calitate şi se usucă. Se ține la fum rece 2—3 zile sau la fum cald 4—5 ore, pînă prinde o culoare roşie. Se consumă ca atare sau se fierbe în apă, la temperatura de 80°C, pînă devine fragedă.

1265. Slănină crudă sărată

Slănina crudă, proaspătă şi cît mai groasă, se taie în fîşii înguste şi lungi, se freacă bine cu sare albă şi se pune într-un vas în care se aşază în prealabil la fund şipci de lemn. Bucățile de slănină se aşază cît mai strîns una peste alta, astfel ca între ele, pe cît posibil, să nu rămînă spații goale; deasupra se pune o scîndură curată pe care se aşază o greutate, după care se acoperă bine vasul. După 10 zile se scot bucățile de slănină din vas, se freacă din nou bine cu sare şi se pun în acelaşi vas, aşezîndu-se în ordinea inversă. Se păstrează astfel la loc răcoros 8—10 zile. Dacă bucățile de slănină sînt aşezate strîns, presărate bine cu sare şi puse la loc răcoros şi uscat, ele pot fi păstrate ani de zile. Prea multă sare nu strică cu nimic slăninii, întrucît ea nu absoarbe decît o anumită cantitate de sare, păstrîndu-se bine, fără să prindă mucegai şi rămînînd tot timpul gustoasă. Se consumă ca slănină fragedă.

1266. Slănină afumată

Slănina, preparată la fel ca în rețeta precedentă, se scoate din vas, dacă are multă sare prinsă de ea aceasta se îndepărtează, apoi se pune pentru 1 oră în apă rece. Fiecare bucată de slănină se străpunge la un capăt,

iar în gaura formată se introduce o sfoară curată cu care se leagă şi se agaţă în curent uscat de aer pentru a se zvîntă, după care se dau pentru 3—4 zile la afumat. Trebuie avut grijă ca temperatura fumului să nu fie prea ridicată, căci slănina începe să se topească uşor, în detrimentul calităţii. Culoarea slăninii afumate trebuie să fie roşietică-gălbuie. Temperatura fumului nu trebuie să treacă de 18—20° C.

1267. Slănină cu aromă de usturoi

Înainte de sărare, după dorinţă, slănina poate fi frecată cu usturoi sau, în timpul aşezării bucăţilor de slănină sărată în vas, între bucăţile de slănină se pot pune căţei de usturoi, tăiaţi subţire, precum şi foi de dafin. Se poate afuma 1—2 zile.

1268. Slănină cu boia de ardei

Se alege slănina curată sau cu straturi de carne în ea (poate fi luată din partea de la burtă, cu costiţe), se dă prin boia de ardei, după ce în prealabil a fost supusă sărării după metoda arătată în reţeta 1265. Se ţine în sare cel mult 5—6 zile, în care timp, zilnic, bucăţile de slănină se regrupează. Apoi slănina se scoate din sare, se şterge, se freacă bine cu boia şi se lasă pentru 1—2 zile să se afume. O astfel de slănină trebuie ţinută într-o încăpere răcoroasă şi uscată.

1269. Slănină fiartă în mirodenii şi dată prin boia de ardei

O astfel de slănină se prepară pentru folosire imediată. Se sărează slănina bine şi se ţine aşa cîteva ore înainte de a se fierbe. Se scutură apoi de sare şi se pune la fiert cu apă fierbinte, la care se adaugă: boabe de piper, o foaie de dafin, ienibahar, usturoi, oţet, coriandru şi se lasă să fiarbă uşor fără clocote. Se încearcă cu furculiţa şi dacă aceasta pătrunde uşor, slănina este fiartă. Atunci se ia vasul de pe foc, lăsîndu-se slănina în apa în care s-a fiert pînă la răcire, după care se scoate, se zvîntă bine şi se dă prin boia de ardei.

În timpul fierberii se încearcă dacă slănina este suficient de sărată şi dacă sînt suficiente celelalte condimente; de asemenea, se are grijă să nu fiarbă prea mult, căci pierde din gust.

1270. Piept de porc marinat şi afumat (Kaiserfleisch)

2-3 kg piept, iar pentru marinată, la 2 l de apă se iau 300 g sare, 2-3 g silitră, 1 linguriţă de zahăr (v. şi reţeta 1236).

Se scot oasele din piept, acesta se taie în fîşii de 10—15 cm lăţime care se freacă cu sare apoi se pun la sărare la fel ca şi slănina (v. reţeta 1265). Peste 3—4 zile se scoate pieptul, se scutură bine de sarea lipită, se aşază în alt vas curat şi peste el se toarnă marinata (baiţul). Se acoperă şi se ţine pieptul îndesat în marinată 2—3 zile, după care se întoarce şi se îndeasă bine din nou, astfel ca să fie acoperit de soluţia de marinată. După 3—4 zile pieptul se scoate din vas, se leagă la un capăt cu sfoară şi se lasă atîrnat pentru o zi să se zvînte, după care se pune pentru 2—3 zile la fum rece pentru afumare. Astfel preparat, poate fi păstrat tip mai îndelungat.

Pentru consumare se va fierbe numai o cantitate care se va consuma în 2—3 zile, iar restul se va păstra la loc rece.

1271. Soluție de marinată (baiț)

Baițul (soluția de marinată) se prepară după anotimp: vara baițul se prepară ceva mai tare, iar toamna de tărie mijlocie față de baițul care se prepară iarna, care este mai slab, după cum urmează: 1) baițul concentrat (pentru vară) se prepară punînd, ***la 1 l de apă, 200 g sare, 1/2 linguriță silitră (3 g), 1/2 linguriță zahăr;*** 2) baițul mijlociu pentru toamnă — ***la 1 l de apă, se pun 150 g sare, 2 g silitră şi 2 g zahăr;*** 3) baițul slab (pentru iarnă) — ***la 1 l de apă se pun 100 g sare, 2 g silitră şi 2 g zahăr.*** Toate se fierb într-un vas emailat putîndu-se aduga: piper boabe, ienibahar, foi de dafin, coriandru. După ce s-a răcit se toarnă peste piept şi se acoperă.

1272. Spată de porc afumată

Dacă spata porcului are slănină subțire, aceasta nu se scoate ci se scot numai oasele, iar spata se pune pentru 5—6 zile în baiț. Marinarea în baiț se va face după rețeta precedentă. După ce se scoate din saramură, se spală şi se pune pentru 1—2 ore în apă călduță şi se desărează. După desărare se ține la aer 1—2 ore pentru zvîntare, apoi se rulează strîns, se leagă cu sfoară şi se afumă la fum rece.

Spata se foloseşte tăiată în felii subțiri, prăjită şau gătită ca mîncare. Ea se poate şi fierbe în apă cu zeamă de varză murată (în cantități egale), consumîndu-se cu muştar sau cu salată de sfeclă cu hrean sau cu chimen.

1273. Cîrnați proaspeți pentru prăjit

1 kg carne de porc, 400 g carne de vită, 25 g sare, piper, usturoi, 1/2 pahar de apă călduță.

Cîrnații proaspeți pentru folosire imediată se prepară după cum urmează: carnea de vită se trece de două ori prin maşina de tocat, iar cea de porc numai o singură dată. Pentru gust, la 1 kg de carne tocată se adaugă 20 g sare, 1 g piper pisat, 2 g usturoi zdrobit, se amestecă totul bine şi se mai adaugă 50—100 ml apă călduță. Cu această compoziție se umplu, nu prea îndesat, mațele curățate, rezultînd cîrnații. Pînă la folosire, cîrnații se țin la rece. Se prăjesc în untură sau în ulei, pe plită sau la cuptor. Se servesc cu garnitură de cartofi piure, cu fasole albă sau cu varză călită.

1274. Cîrnați afumați şi uscați

1 kg carne de porc, 1 kg carne de vită, 500 g slănină, 40 g sare, 2 g silitră, 2-3 g piper pisat, usturoi după gust.

Carnea de vită se curăță de vine şi de pielițe, se trece de două ori prin maşina de tocat, iar cea de porc numai o sigură dată: Se adaugă condimentele, se amestecă adăugîndu-se cîte puțină apă călduță (50—60 ml la 1 kg de came). Se umplu nu prea îndesat mațe subțiri, se leagă la capete cu sfoară şi se atîrnă pe o şipcă sau pe un băț mai gros pentru zvîntare, după care se afumă la fum cald cîteva zile. Pentru a se putea păstra bine şi un timp mai îndelungat, cîrnații trebuie păstrați într-o încăpere răcoroasă, uscată şi cu o bună aerisire.

1275. Cîrnaţi olteneşti

Pentru acest fel de cîrnaţi se foloseşte carnea de porc slabă, care se curăţă bine de tendoane şi pieliţe, se taie cît mai mărunt cu un cuţit foarte ascuţit, după care se toacă bine cu satîrul. După gust, se adaugă sare şi condimentele indicate în reţeta anterioară. Se amestecă bine, în care timp se adaugă cîte puţină zeamă călduţă de la oase fierte. Se umplu maţele mai subţiri şi se pun la zvîntat în plin aer rece pentru 2—3 zile, după care se pun la afumat. Aceşti cîrnaţi pot fi păstraţi timp mai îndelungat.

1276. Cîrnaţi măcelăreşti de Burdujeni

750 g carne de porc, 300 g carne de vită, 25 g sare, 2 g silitră, 1 g piper, 3 g boia de ardei, 2 g ienibahar, 1/2 căpăţînă de usturoi. (Cantităţi-le pot fi mărite).

Această reţetă este cea mai potrivită pentru prepararea cîrnaţilor, respectîndu-se numai următoarele indicaţii:

1) La 750 g carne de porc se adaugă 250—300 g carne de vită.

2) Carnea de porc curată, fără tendoane şi pieliţe, se taie în felii subţiri de 1 cm grosime şi se freacă cu un amestec de 25 g sare şi 1 g silitră socotit la 1 kg de carne. După aceea, carnea se pune într-un vas, se îndeasă bine, se acoperă cu hîrtie pergament şi se ţine 2—3 zile într-o încăpere răcoroasă.

3) Carnea de vită, fără tendoane şi pieliţe, se trece de două ori prin maşina de tocat, se adaugă la 1 kg de carne 20—30 g sare, 1—2 g silitră şi 1 g piper pisat; totul se amestecă bine prin frămîntare pînă la obţinerea unei compoziţii uniforme (pastă). Apoi se pune într-un vas potrivit, care se acoperă şi se pune tot într-o încăpere răcoroasă pentru 1—2 zile.

4) După ce carnea de porc şi cea de vită au stat separat zilele indicate, la răcoare, se iau, se amestecă bine împreună şi apoi se dă totul prin maşina de tocat cu sită rară; se adaugă condimentele şi se amestecă din nou bine. Dacă compoziţia de tocătură este prea groasă, se poate adăuga puţină supă de oase sau apă călduţă, după care se umplu maţele şi se leagă la capete. Se pot face şi cîrnaţi mai scurţi, de 15—20 cm lungime, care se pun mai întîi la zvîntat, iar după aceea, pentru 2—3 zile, la afumat, sau pot fi folosiţi prăjiţi sau fierţi cît sînt proaspeţi. Cînd sînt bine afumaţi, pot fi cosumaţi şi cruzi, fără să fie prăjiţi. Cînd urmează să fie fierţi, se pun în apă caldă şi se fierb fără clocot, altfel plesnesc.

Referitor la folosirea silitrei la prepararea cîrnaţilor, trebuie avut grijă ca aceasta să fie întrebuinţată numai în proporţia indicată, deoarece altfel este dăunătoare sănătăţii. Silitra se adaugă la carnea pentru cîrnaţi spre a o face mai fragedă; de asemenea este uşor antiseptică şi menţine o culoare mai roză a cărnii.

1277. Cîrnaţi ţărăneşti

1 kg carne de porc, 300 g slănină, 25-30 g sare, 300 g cartofi, 3 g piper pisat, ardei iute, cimbru, maţe subţiri.

Carnea de porc se trece prin maşina de tocat, adăugîndu-se la fiecare kilogram de carne 25 g sare, usturoi şi piper după gust. Se amestecă bine şi se lasă pentru 24 ore la temperatura de 16—18°C. La fiecare kilogram de carne se adaugă 300 g slănină fără şorici, tăiată în cubuleţe mărunte. Se pot adăuga şi 300 g cartofi fierţi şi daţi prin răzătoare. Se amestecă bine, cu

compoziția respectivă se umplu mațele, iar cîrnații se agață pe o prăjină pentru zvîntat. După 1—2 zile cîrnații se pun pentru 2—3 zile la afumat.

1278. Trandafiri moldoveneşti

1 kg carne de porc macră, 250 g slănină fragedă, 1/2 căpățînă de usturoi, coriandru, cimbru sau maghiran, sare, piper pisat, mațe subțiri.

Se dă carnea prin maşina de tocat. Se taie slănina cubulețe foarte mici, se amestecă cu carnea tocată, adăugîndu-se puțină apă cu zeamă de usturoi, sare şi piper şi cu această compoziție se umplu mațele. Pentru aceasta în locul sitei şi al cuțitului, la maşina de tocat se aplică pîlnia de umplut cîrnați. Cîrnații se prăjesc într-o tigaie cu untură pe plită, la aragaz sau la cuptor, la foc potrivit, sau se frig la grătar. Se servesc cu garnitură de iahnie de fasole sau fasole bătută şi cu murături.

1279. Cîrnați de Cluj

1 kg carne de porc macră fără tendoane, 200 g slănină, 3 căței de usturoi, 25 g sare, 25 g boia de ardei, coriandru, mațe.

Carnea şi slănina se dau de 2 ori prin maşina de tocat, se amestecă bine cu toate condimentele şi se umplu mațele la fel ca în rețeta precedentă.

1280. Cîrnați haiduceşti

1 kg carne de porc, 200 g slănină afumată, 25 g sare, piper, ardei iute, maghiran, coriandru, mațe de oaie.

Carnea de porc se toacă bine cu satîrul bine ascuțit, după care se amestecă cu slănina afumată, tocată puțin mai mare decît carnea, şi cu condimentele. Se umplu mațe de oaie cu compoziția respectivă, apoi cîrnații se atîrnă la loc uscat, după care se afumă 5—7 zile. Pentru consum se prăjesc sau se frig pe grătar.

1281. Crenvurşti de casă

500 g carne de vită tînără, 400 g carne de porc, 300 g slănină, 30 g sare, 1 lingură de boia de ardei dulce, 2 g piper, 1 nucşoară, 1 g chimen, mațe de oaie.

Aceşti cîrnați subțiri pot fi preparați în casă, dacă avem mațe de oaie subțiri. Carnea se curăță bine de tendoane şi de pielițe, după care se trece de două ori prin maşina de tocat cu sita deasă. Se amestecă bine cu condimentele pisate (măcinate), adăugîndu-se apă rece atît cît absoarbe carnea, frămîntîndu-se bine, după care se pune pentru 1—2 ore într-un loc răcoros. Cu compoziția respectivă se umplu mațele, formîndu-se perechi de cîrnăciori, fiecare cîrnăcior avînd lungimea de 12—15 cm. Cîrnăciorii se consumă proaspeți, fierți timp de 5 min în apă cu sare. Se servesc calzi cu muştar sau cu hrean preparat cu oțet. Pentru păstrare pe timp limitat, se pot afuma uşor.

1282. Salam de casă

2 kg carne de porc, 500-700 g carne de vită, 60 g sare, 10-20 g piper pisat, 5 g ienibahar pisat, 1 căpățînă de usturoi, mațe de vită netede.

Carnea de porc se taie în cubulețe de 30—40 g fiecare, se freacă bine cu sare amestecată cu silitră (socotind la 1 kg de carne 20 g sare şi 1 g silitră). Se amestecă bine cu compoziția de sare cu silitră pînă se va săra fiecare bucățică de carne, după care se aşază într-un vas îngust, îndesîndu-se bine carnea ca să nu rămînă goluri de aer, se acoperă ermetic şi se lasă 3 zile la o temperatură de 8—10°C. Între timp, se prepară carnea de vită de la gît în proporție de 250—300 g la fiecare kilogram de carne de porc. Carnea de vită se curăță bine de tendoane, pielițe şi grăsime şi se trece de două ori prin maşina de tocat cu sită deasă; la fiecare kilogram de carne de vită tocată se adăugă 20—25 g sare, 5 g piper pisat şi o lingură de zeamă de usturoi pisat.

După ce tocătura a fost bine frămîntată, se adaugă carnea de porc preparată aşa cum s-a arătat mai înainte. Se amestecă totul din nou, astfel ca fiecare bucățică de carne de porc să fie acoperită cu tocătura de vită, apoi cu compoziția respectivă se umplu mațele de vită. Umplerea se face îndesat, astfel ca să nu rămînă nici un spațiu gol. Eventualele goluri se vor înțepa cu acul pentru a scoate aerul din ele.

Salamurile se umplu la aceeaşi lungime, se leagă bine la capete sau şi la mijloc, se şterg şi se lasă agățate pentru zvîntat 1 zi, după care se pun pentru 3—4 zile la afumat.

După afumare, într-un vas adînc se pregăteşte apă fiartă, în care se introduc salamurile şi se țin la foc mic, timp de 1 oră, la temperatura de 75—80°C, aşezate în poziție verticală. După aceea se scot din apă, se şterg bine, se zvîntă şi se pun din nou la afumat timp de 1—2 zile. Se păstrează agățate într-o încăpere uscată şi răcoroasă. Din timp în timp salamurile se pot şterge cu vată înmuiată în ulei de muştar iute, care le fereşte de mucegaiuri şi microbi.

1283. Purcel fript întreg

Pentru fript întreg este bun numai purcelul de lapte, care încă nu a început să mănînce. Imediat după ce a fost tăiat, purcelul se opăreşte cu apă fiartă la care s-a adăugat a zecea parte apă rece. Se rade părul de pe el, iar după aceea se pîrleşte, atîta cît să nu se înnegrească. După pîrlire se spală bine pe deasupra, se despică pe burtă, se scot măruntaiele, se mai spală o dată, iar după ce s-a scurs apa de pe el se sărează, iar codița şi urechile se învelesc cu hîrtie unsă cu ulei pentru a se frige fără să se înnegrească. Pentru ca purcelul să-şi păstreze forma netedă în timpul frigerii, se introduce în el o sticlă sau alt corp asemănător. Se poate menține forma lui şi cu ajutorul unor şipci de lemn băgate înăuntru. Purcelul se unge cu ulei şi se frige într-un vas în care se pune, de asemenea, ulei şi 1—2 linguri de rom. În timpul frigerii, purcelul se unge cu uleiul din vas, operația repetîndu-se pînă ce pielea lui se rumeneşte; atunci se consideră că este gata fript. Se poate servi întreg. Mai practic este de a-l tăia în bucăți care pe urmă vor fi asamblate în forma lui inițială. În gură se pune un măr mic sau o bucățică de hrean, iar în jur se decorează cu sfeclă tăiată mărunt, ceapă verde, ouă fierte, frunze de salată verde şi alte legume.

1284. Purcel umplut

Se pregăteşte purcelul la fel ca în rețeta predecentă, iar umplutura se pregăteşte după cum urmează: se fierb plămînii şi cînd sînt gata se lasă să se răcească, se adaugă la ei ficatul crud din purcel, ceapă călită, 100 g de

franzelă înmuiată bine în lapte, se dă totul prin maşina de tocat carne, se mai adaugă 2 gălbenuşuri, sare, piper, după gust, pătrunjel verde mărunțit. Se amestecă totul bine, iar spre sfîrşit se adaugă două albuşuri crude. Cu toată această compoziție se umple purcelul, se coase şi se frige, stropindu-se pe deasupra cu grăsime. Se frige pînă la rumenirea frumoasă a pielii.

1285. Ruladă de purcel

Se pregăteşte purcelul ca în rețeta 1283, cu deosebirea că se taie capul şi picioarele, după acea se îndepărtează pielea în aşa fel ca aceasta să nu se rupă. Se poate lăsa o parte de carne, scoțîndu-se numai oasele şi unde este posibil carnea. Apoi se taie restul de carne rămasă pe oase, se adaugă ficatul şi totul se dă prin maşina de tocat cu sita măruntă. Se adaugă o legătură de pătrunjel verde bine mărunțit, 100 g ceapă tocată mărunt şi prăjită, 200—300 g slănină tăiată în cubulețe mici, piper pisat şi sare, după gust. Totul se amestecă bine cu 2—3 gălbenuşuri şi albuşurile bătute şi se pune pe pielea de purcel pregătită întinsă; după dorință se mai pot pune ouă fierte tăiate în patru care se acoperă cu restul de umplutură. Se strînge bine rulada, se coase şi se pune pe un şervețel de pînză udat şi stors şi foarte curat. Se leagă bine la capete şi la mijloc şi se pune la fiert într-un vas de formă lungă. Se adaugă verdețuri şi, după gust, oțet, sare, cîteva boabe de piper, o foaie de dafin, iar pe la margini se afundă oasele şi picioarele pentru a fi fierte împreună. (Din zeama obținută, care este foarte concentrată, se poate prepara aspicul pentru garnitură.) Se fierbe timp de 2 ore socotit din momentul cînd dă în clocot.

Se încearcă apoi rulada dacă este fiartă, înțepîndu-se cu o aşchie subțire; dacă pe aşchia scoasă din ruladă nu apare suc de culoare roz, înseamnă că aceasta este fiartă. Atunci se ia de pe foc şi se mai lasă în zeama în care a fiert să se răcească puțin, după care se scoate, dar nu se dezleagă, şi se aşază pe o scîndură, deasupra se pune un fund de lemn, iar pe acesta o greutate, lăsîndu-se apoi la loc răcoros pînă se răceşte bine. Se serveşte rece, tăiată subțire şi cu garnitură de aspic pregătit din zeama în care a fiert rulada.

Prepararea garniturii de aspic. Zeama de la fierberea ruladei se strecoară, se îndepărtează toată grăsimea din ea şi se limpezeşte cu albuşuri. Pentru aceasta se bat 2—3 albuşuri cu cîteva linguri de apă rece, se toarnă acest amestec în zeamă şi se pune la fiert la foc lent. În timpul fierberii, zeama se va separa de albuşuri şi trebuie imediat separate prin strecurare printr-o bucată de tifon împăturită în trei. Zeama strecurată se pune la loc răcoros şi cînd se răceşte se taie în cubulețe sau în alte forme, după dorință, cu care se garniseşte rulada.

1286. Purcel fript în jumătăți

Se pregăteşte purcelul după rețeta 1283. După ce a fost curățat se taie în două jumătăți (fără cap) şi se sărează numai pe dinăuntru (să nu se săreze şoriciul, căci de la sare prinde crustă). Se îndreaptă jumătățile cu ajutorul unor bețişoare introduse înăuntru şi se pune purcelul la fript într-o tavă unsă care se introduce în cuptorul bine încins, pentru a se rumeni rapid. În timpul frigerii, pielea se unge pe deasupra cu ulei. Pentru

ca pielea să fie fragedă şi frumos rumenită, se adaugă în ulei o lingură de rom.

1287. Carne de purcel pentru diferite mîncăruri

Din carnea de purcel se pot prepara diferite mîncăruri, la fel ca din altă carne, cu deosebirea că, fiind fragedă, carnea de purcel se fierbe foarte repede, înaintea altor componente.

13.6. PREPARATE DIN CARNE DE VIȚEL

În afară de cele cîteva preparate specifice, din carne de vițel se mai pot prepara şi alte diferite feluri de mîncăruri, la fel ca şi din carne de porc sau de vită, ale căror rețete se întîlnesc în această lucrare.

1288. Anghemacht de vițel

1 kg piept de vițel, 100 g făină, 100 g unt sau untură, 100 g ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, 1/2 lămîie, sare, piper.

Carnea de vițel se spală, se scurge de apă, se taie în bucăți, se sărează şi se prăjeşte într-o cratiță cu untură înfierbîntată. După ce carnea s-a prăjit puțin, se scoate în alt vas unde se mai înăbuşă cu puțină apă, acoperită cu capac. În untura rămasă se călesc ceapa, morcovul şi țelina, toate tăiate în felii subțiri şi după ce s-au prăjit puțin, se adaugă făina şi se mai prăjeşte 5—6 min, după care se stinge cu apă caldă şi se lasă să fiarbă cîteva minute. Sosul se strecoară peste carne, se potriveşte de sare, piper, sare sau zeamă de lămîie şi se mai dă totul într-un clocot. Se serveşte cu cartofi fierți natur.

1289. Blanchet din carne de vițel cu sos alb şi orez

1 kg carne de vițel, 250 g orez, 100 g untură, 50 g unt, 100 g făină, 1 ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, 2 ouă, lămîie.

Carnea de vițel se taie în bucăți (cîte 2 la porție), se spală, se pune într-un vas cu apă şi se ține pe foc pînă se formează spuma (fără să dea în clocot), apoi imediat se scurge şi se spală bine (atît carnea cît şi vasul). Se pune din nou la fiert în oală, cu apă şi sare. În timp, de cîte ori apare spuma se îndepărtează, apoi se adaugă zarzavatul crestat la capete şi se fierb împreună pînă ce carnea este gata. Cantitatea de supă trebuie să fie cam 2 l, din care cu 1 l de supă se stinge sosul, iar cu restul de supă se prepară orezul.

Orezul în prealabil ales, spălat, scurs bine de apă se căleşte în jumătate din untură, se stinge cu supă fierbinte (1 l supă), se potriveşte de sare, se acoperă şi se ține pe foc slab sau la cuptor circa 20 min. Între timp, cu restul de untură şi făină se prepară sosul: făina şi restul de untură se pun într-o cratiță, se căleşte 5—6 min, după care se stinge cu 1 l de supă (zeama de la fiertul cărnii) şi se lasă să fiarbă pînă se leagă ca o smîntînă, se potriveşte de sare, se adaugă gălbenuşurile de ouă şi, după gust, se mai adaugă sare sau zeamă de lămîie.

La servire, orezul se pune cu un polonic sau cu o ceaşcă unsă în care se presează bine apoi se răstoarnă pe rînd pe un platou sau direct în farfurie, iar alături se aşază carnea peste care se toarnă sosul.

Pentru un gust mai bun, se poate stropi pe deasupra cu unt topit, iar peste orez se mai poate presăra şi caşcaval ras.

1290. Vițel cu sos alb şi legume

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, în loc de orez folosindu-se mai multe legume fierte separat. Legumele se taie, după gust, (în feliuțe sau în cuburi mici), punîndu-se la fiert mai întîi cele care fierb mai greu. După ce s-au fiert, legumele se scurg de zeamă şi peste ele se toarnă sosul. Se adaugă sare, puțină zeamă de lămîie şi piper. Se serveşte fierbinte cu carnea bine fiartă şi stropită cu unt sau cu smîntînă deasupra.

1291. Pulpă de vițel cu sos de vin şi smîntînă

1 kg pulpă de vițel, 100 ml vin, 200 g smîntînă, 1 linguriță de făină, 1/2 lămîie, 100 g untură, sare.

Carnea de vițel de la pulpă se taie în felioare egale, se bate, se sărează, se trece prin făină şi se prăjeşte într-o tigaie cu untură înfierbîntată. După ce fileurile s-au prăjit pe ambele părți, se sting cu puțină apă şi se înăbuşă pînă sînt aproape gata. Se adaugă vinul, smîntîna, sare, zeamă de lămîie, piper şi se mai lasă să dea în cîteva clocote domoale. Se serveşte cu garnitură de orez sau cu cartofi fierți natur stropiți cu unt şi presărați deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1292. Pulpă de vițel (file) cu sos de ciuperci

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, iar la urmă, cînd carnea (fileul) este gata, se mai adaugă 200—300 g de ciuperci proaspete, spălate, tăiate în feliuțe subțiri şi călite puțin. Apoi, se mai fierb împreună 10—15 min, după care se mai poate adăuga şi smîntînă (100 g), cu care se mai lasă 5—6 min pe foc domol.

Se poate servi atît cu mămăliguță cît şi cu cartofi fierți natur.

1293. Pilaf de vițel

0,6 - 1 kg piept de vițel, 200-300 g orez, 100 g untură, 50 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină sau 1 rădăcină de pătrunjel, cîteva boabe de piper, sare.

Pieptul de vițel se taie în bucăți, se spală şi se pune la opărit. Apoi se spală din nou şi se pune la fiert cu puțină sare, piper boabe şi zarzavat. Orezul, spălat şi bine scurs de apă, se pune într-o cratiță cu untură şi se căleşte 5—6 min, după care se stinge cu supa de la fiertul cărnii (la o parte de orez, 3 părți supă), se acoperă şi se lasă pe marginea plitei 10—20 min. Se serveşte orezul pus în polonicul înmuiat în supă, presat şi apoi răsturnat pe carnea aşezată pe platou, după care se stropeşte cu unt pe deasupra.

1294. Piept de vițel umplut

Piept de vițel, 400 g carne de vițel, 300 g ficat de vițel, 100 g ceapă, 200 g franzelă, 2 ouă, 1 legătură pătrunjel verde, sare, piper.

Se ia un piept de vițel întreg tăiat pe la şira spinării, căruia i se scot coastele în aşa fel ca să nu se deterioreze (perforeze) carnea aflată între coaste. Pentru aceasta pe partea interioară a pieptului începînd de la capătul fiecărei coaste (partea cartilaginoasă), de-a lungul ei, se face cîte o tăietură

pînă la şira spinării, se dă la o parte pielița subțire care acoperă fiecare coastă în parte, iar acestea se scot şi se pot folosi la supă.

Bucata de piept astfel obținută este formată din straturi de carne şi pielițe care însă nu se îndepărtează, ci se despart în două cu ajutorul cuțitului, începînd din partea dinspre coloană (pe unde a fost tăiat pieptul la început), formînd un fel de buzunar în care se introduce următoarea umplutură: carnea, ficatul, ceapa călită, verdeața şi franzela înmuiată se trec toate de doua ori prin maşina de tocat. Se adaugă ouă, sare şi piper, după gust, se amestecă totul bine şi cu compoziția respectivă se umple pieptul de vițel. Se coase deschizătura prin care s-a introdus umplutura, apoi se aşază într-o tavă cu puțină apă şi ulei ca să nu se ardă şi se introduce în cuptor. În timpul cît pieptul se frige la cuptor, se unge mereu cu jiul (sosul) format din tavă, pînă cînd se rumeneşte uniform. Se serveşte cald sau rece, cu diferite garnituri şi salate.

1295. Piept de vițel umplut cu orez şi ciuperci

Pieptul de vițel se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, dar, în loc de umplutură de carne, se umple cu orez pregătit ca pilaful, la care se mai adaugă (la 300 g de orez) 300 g de ciuperci proaspete călite cu 100 g untură şi 100 g ceapă.

1296. Piept de vițel pane

1 kg piept de vițel, 150 g untură, 50 g făină, 150 g pesmet, 2 ouă, sare, piper, 50 g unt.

Se foloseşte partea mai cărnoasă a pieptului; carnea se spală, se pune la opărit, după care se spală din nou, şi din nou se pune la fiert cu apă caldă, sare, boabe de piper şi o ceapă. După ce carnea a dat în fiert se micşorează focul ca să fiarbă lent, se curăță spuma şi trebuie avut grijă să nu fiarbă prea mult. Apoi se lasă să se răcească în supa în care a fiert, după care se scot coastele, iar carnea se taie în felii potrivite care se dau prin făină, ou bătut şi pesmet şi se prăjesc în untură încinsă pe ambele părți. Se serveşte cu garnitură de piure de cartofi, mazăre sau morcovi sote, iar bucățile de piept se stropesc cu unt topit.

1297. Pulpă de vițel la tavă

Se ia o pulpă sau o bucată de carne de vițel, se sărează, se pune într-o tavă cu grăsime înfierbîntată şi se introduce în cuptorul încins. În timpul cît pulpa este la cuptor trebuie mereu întoarsă şi stropită cu grăsimea din tavă, pînă se rumeneşte şi carnea este friptă. Se serveşte rece, sau caldă, tăiată în felii şi cu garnituri după gust.

1298. Cap şi picioare de vițel în sos vinegretă

Cap şi picioare de vițel, 1 ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, piper, sare şi sos vinegretă.

Se curăță capul şi, după ce se scot ochii şi creierul, se spală, se spală şi picioarele de vițel şi se pun la opărit, apoi se spală din nou şi se pun la fiert cu sare şi legume. La început, cînd a dat în primul clocot, se curăță de spumă, apoi se lasă să fiarbă pînă ce carnea se desprinde de pe oase. Se ia vasul de pe foc, se alege carnea de pe oase şi se aşază pe un platou. Zeama

în care au fiert capul şi picioarele se strecoară şi dacă nu este suficient de gelatinoasă (concentrată) se mai lasă pe foc să scadă, după care se toarnă peste carnea din platou. Se lasă să se închege şi se serveşte cu sos vinegretă (v. rețeta 163).

1299. Pacea din picioarele de vițel fierte

Picioare de vițel, 1 ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, sare, oțet.
Pentru sos: ***100 g untură, 100 g făină, 30 ml oțet, 2-3 ouă, usturoi, eventual nucşoară, sare, piper pisat.***

Cele patru picioare de vițel se taie pînă la genunchi, se curăță de tendoane, se spală, se opăresc şi se pun la fiert cu apă şi sare. După ce au dat în fiert se curăță de spumă, apoi se adaugă zarzavat de supă, pentru gust, şi se fierbe pînă ce carnea se desprinde de pe oase. Se ia vasul de pe foc, se alege carnea şi se taie în pătrățele, iar zeama se strecoară în alt vas. Între timp, se pune untură într-o cratiță pe foc, se adaugă făina, se căleşte pînă se îngălbeneşte puțin, se stinge cu supă (zeamă strecurată) şi oțet, şi după ce s-a amestecat bine ca să nu rămînă cocoloaşe se mai amestecă în timp ce mai fierbe 5—6 min, după care se adaugă gălbenuşurile, usturoi pisat şi sare, după gust. Se mai lasă să fiarbă pînă se îngroaşă ca ciulamaua, se adaugă carnea tăiată şi se mai lasă să fiarbă 3—5 min. Se serveşte caldă, presărată cu nucşoară sau numai cu piper pisat.

13.7 PREPARATE DIN CARNE DE OVINE

În afară de cele cîteva rețete specifice, din carnea de oaie se mai prepară şi alte mîncăruri la fel ca şi cele preparate din carnea de porc sau de vită, prezente în lucrarea de față.

1300. Anghemacht de miel

Anghemachtul de miel se prepară la fel ca si Anghemachtul de vitei (v. rețeta 1288).

1301. Blanchet de miel cu sos alb şi orez

Se prepară la fel ca Blanchetul de vițel (v. rețeta 1289), folosindu-se aceleaşi componente, dar în loc de carne de vițel se foloseşte carnea de miel.

1302. Miel pane

1 kg pulpă de miel, 3 ouă, sare, piper, făină, pesmet, untură pentru prăjit.

Carnea se taie în felii, se bate să fie subțire, se sărează, se trece prin făină, ou bătut şi pesmet. Se prăjeşte bine pe ambele părți în untură în-fierbîntată.

Se serveşte cu cartofi prăjiți şi salată verde.

1303. Miel cu spanac

900 g carne de miel, 100 g untură, 60 g făină, 150 g ceapă, 50 g bulion, 1,5 kg spanac, piper, sare, zeamă sau sare de lămîie.

Carnea, tăiată bucăţi, se prăjeşte în untură încinsă cît să se rumenească puţin. Apoi se scoate, se pune în altă cratiță, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată foarte mărunt, se adaugă făina, bulionul, se stinge cu apă caldă şi se răstoarnă peste carne. Se fierbe înăbuşit pînă ce carnea este gata, după care se adaugă spanacul pregătit astfel: se curăță spanacul de cotoare şi de frunzele îngălbenite, se spală în mai multe ape, se opăreşte şi, după ce s-a răcit, se taie în bucăţi de 4—5 cm şi se adaugă la carnea prăjită. Se mai lasă să fiarbă împreună 10 min, în care timp se potriveşte, după gust, de sare şi de zeamă sau sare de lămîie.

1304. Friptură de miel

1,5 kg carne de miel, 60 ml ulei, sare.

Mielul, dacă este întreg, se taie pe şira spinării, exact în două, iar dacă este mai mare, se taie în sferturi, se sărează, se aşază într-o tavă cu ulei încins şi se introduce în cuptorul bine încins ca să se rumenească repede. Dacă cuptorul este slab încălzit, friptura nu iese fragedă.

Se serveşte cu cartofi prăjiţi şi salată verde.

1305. Friptură din pulpă de berbec

1,5 kg pulpă de berbec, 100 g untură, 1 căpățînă de usturoi, cimbru, piper boabe, 1 ceapă, 1 morcov.

Pulpa de berbec se împănează cu usturoi, se sărează, se pune într-o tavă cu untură înfierbîntată şi se introduce în cuptor. După ce pulpa s-a rumenit pe toate părţile, se adaugă legumele tăiate în felii şi puţină apă. Cînd friptura este bine pătrunsă şi rumenită, se scoate din tavă, iar sosul se stinge cu puţină apă, se lasă să mai fiarbă cîteva minute după care se strecoară. Friptura se serveşte tăiată în felii subţiri peste care se toarnă sosul fierbinte, iar ca garnitură se adaugă fasole iahnie sau varză călită.

1306. Frigărui de berbec (chebab)

1-2 kg pulpă de berbec, 300 g ceapă, 2-3 ardei iuți, cimbru, piper, sare, 100 ml vin, 1 foaie de dafin, garnitură de orez.

Carnea de berbec (pulpa) se taie în felii subţiri, se condimentează cu un amestec de sare, piper, ardei, cimbru şi foaie de dafin pisată şi se aşază într-un vas, ceapa tăiată felii presărîndu-se printre feliile de carne. Se toarnă vinul, se acoperă ermetic şi se ţine la rece 24 de ore pentru condimentare şi frăgezire.

În momentul frigerii, carnea se scoate, se înfige toată pe o frigare mai mare şi se frige rotindu-se deasupra cărbunilor încinşi. În momentul în care porţiunea de carne de pe marginile din jurul frigării este friptă, aceasta se taie, continuîndu-se apoi mai departe frigerea şi tăierea pînă ce toată carnea este gata. Bucăţile de carne tăiate mai la început se pun într-un vas acoperit aşezat într-un alt vas cu apă caldă.

Carnea se poate frige şi pe frigări mai mici din lemn sau din metal inoxidabil, puse la grătar, ungîndu-se carnea din cînd în cînd cu ulei.

Se serveşte cu pilaf de orez în care se pun cîțiva ardei graşi tăiați mărunt şi cîteva roşii curățate de pieliță şi de seminţe. Acestea se fierb sau se țin cu orezul la cuptor timp de 20—30 min.

1307. Pulpă de oaie cu sos picant şi knedel

1 kg pulpă de oaie, 100 g untură, 100 g ceapă, 1 morcov, 1/2 țelină, 100 g făină, 1 lingură de oțet, 1 foaie de dafin, usturoi, cîteva boabe de ienibahar sau piper, cimbru, bulion.

Pulpa de oaie se împănează cu usturoi, se sărează şi se prăjeşte într-o cratiță cu untură. După ce s-a rumenit se scoate în alt vas, iar în untura rămasă se călesc ceapa şi legumele, toate tăiate în felii subțiri, se adaugă făina şi împreună se prăjesc pînă se rumenesc puțin. Se stinge cu bulion şi cu apă caldă, se adaugă muştar, piper sau ienibahar, foaie de dafin, oțet şi sare, după gust, se răstoarnă în vasul cu carne prăjită şi se fierb împreună pînă ce carnea este gata. Se scoate carnea pe un platou, se taie în felii, care se pun într-o cratiță, iar peste acestea se strecoară sosul şi împreună cu carnea se mai fierb 5—6 min. Se poate adăuga 1 pahar de vin şi se lasă să mai fiarbă 5—6 min. Pentru un gust şi mai bun, se mai pot adăuga: smîntînă, ciuperci proaspete, sau uscate preparate din timp. Se serveşte cu găluşte (v. rețeta 1322) sau cu macaroane fierte stropite cu unt fierbinte.

1308. Ghiveci cu carne de miel sau de berbec

Se prepară la fel ca ghiveciul cu carne de porc (v. rețeta 1062).

1309. Miel cu verdețuri (caparma)

1 kg carne de miel, 100 g untură, 100 g ceapă uscată, 20 fire de ceapă verde (fire subțiri), 20 fire de usturoi verde, 500 g spanac, cîteva legături de mărar şi pătrunjel verde, 50 g bulion, 1 lingură de făină, piper, sare, 100 ml vin.

Carnea se spală, se taie în bucăți, se sărează şi se prăjeşte într-o cratiță cu puțină untură. După ce carnea s-a prăjit puțin se scoate în alt vas, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt, făina şi se prăjeşte pînă se rumeneşte puțin, se adauga bulionul, şi se stinge cu apă călduță. Se răstoarnă totul peste carnea prăjită şi se fierb împreună pînă se înmoaie carnea, la care se adaugă restul de componente: ceapa verde, usturoiul verde, celelalte verdețuri, spanacul, toate alese, curățate, spălate în mai multe ape, tăiate în bucăți lungi de 4—5 cm şi călite în restul de untură. Se potrivesc de sare, piper şi se mai lasă să fiarbă circa 20—30 min, după care se adaugă vinul şi se mai dă într-un clocot, sau dacă mîncarea este prea zemoasă se introduce în cuptor ca să mai scadă.

1310. Stufat de miel

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că dintre componente lipsesc spanacul şi vinul, gustul stufatului potrivindu-se cu oțet sau cu zeamă de lămîie.

1311. Cîrnați de Buzău cu carne de oaie

1-1,5 kg carne de oaie, 30 g sare, 2 g silitră, 1 linguriță de ardei iute sau de piper pisat.

Carnea se spală, se zvîntă şi se trece prin maşina de tocat, apoi se amestecă cu toate celelalte componente prevăzute în rețetă şi cu puțină apă călduță, după care cu compoziția respectivă se umplu mațe de oaie. Cîrnații se lasă 1 zi la zvîntat, după care se pun 2—3 zile la fum. Aceşti cîrnați sînt iuți.

1312. Patricieni din carne de berbec

1 kg carne de berbec macră de la ceafă, 1/2 căpățînă de usturoi, 25 g sare, 1 g piper, 1 fir de cimbru, 4 m mațe.

Carnea se spală, se taie în bucăți şi se dă prin maşina de tocat, apoi se amestecă adăugîndu-se sare, piper, cimbru cernut şi usturoiul pisat şi strecurat (se foloseşte numai zeama de la usturoi).

Dacă la amestecare tocătura pare prea deasă, se poate adăuga cîte puțină apă, amestecîndu-se bine. Se umplu mațele ținute în prealabil 1 oră în apă rece. După ce s-au umplut şi pînă se frig, patricienii se țin la rece. Se servesc cu diferite garnituri: fasole iahnie, varză călită sau piure de cartofi.

1313. Friptură de oaie sau de miel haiducească

1 miel întreg de 10-16 kg sau 1 oaie, cîteva cepe, 1 pahar de vin, sare, cimbru.

După tăierea mielului sau a oii, fără să se jupoaie blana, se scot intestinele şi măruntaiele. Apoi se spală bine înăuntru, se sărează, se introduc cîteva cepe tăiate în felii, interiorul se presară cu cimbru, se stropeşte cu vin şi se coase. Între timp, se pregăteşte un cuptor improvizat, sub cerul liber, făcînd o groapă ceva mai spațioasă decît volumul mielului sau al oii, în care se face focul cu lemne de fag pentru a obține jar cît mai mult şi mai bun. Se unge blana cu un strat de lut (pămînt galben şi apă) de 1—3 cm grosime, se zvîntă puțin, se acoperă pe toate părțile cu jar şi cenuşă, iar deasupra se pune şi pămîntul care s-a scos din groapă. După 3—4 ore, cînd se va produce o pocnitură, înseamnă că mielul (oaia) este gata. Atunci se scoate pe o scîndură curată, se despică în două, apoi se taie în bucăți şi se serveşte.

1314. Pastramă de oaie

Carne de oaie, sare, silitră, usturoi, cimbru, coriandru.

După ce s-au scos toate oasele şi grăsimea din carnea de oaie, carnea se sărează cu sare amestecată cu silitră (300 g sare, 3 g silitră),se aşază într-o covată şi peste carne se mai presară un strat de sare. Se lasă astfel 5—6 zile, în care timp se întoarce de cîteva ori. După aceea se scoate carnea, se scutură de sare şi se ține 1—2 ore în apă rece la desărat, după care se clăteşte, se aşază pe o scîndură şi se acoperă cu alta pe care se pune o greutate, lăsîndu-se să se preseze timp de 1 zi. Apoi se unge cu un amestec de usturoi pisat cu sare, cimbru şi coriandru, ținîndu-se astfel la macerat încă 1 zi, după care carnea se ține atîrnată sub streaşină în aer liber pînă se usucă. Se păstrează în cămară, atîrnată în curent de aer uscat.

Pastrama se frige la grătar sau se prăjeşte în tigaie. Se serveşte foarte fierbinte, cu mămăliguță caldă şi cu vin nou.



14. PREPARATE DIN MĂRUNTAIE

1315. Limbă cu măsline

1 limbă de vacă sau 1 kg limbă de porc, 150 g măsline, 100 ml ulei, 50 g bulion, 1 ceapă, 1 țelină, 100 ml vin, cîteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, sare.

Limba fără slung se spală, se pune la opărit, apoi se spală din nou şi se pune la fiert. Cînd a dat în fiert se spumuieşte şi se fierbe în continuare lent, pînă cînd la încercare intră furculița uşor în ea. Cînd limba este fiartă se pune în apă rece, apoi se curăță de pieliță, se taie în felii şi se pune într-o cratiță cu sos, care se prepară în felul următor: ceapa şi țelina se curăță, se spală, se taie subțire şi se pun într-o cratiță cu uleiul înfierbîntat să se prăjească puțin; se adaugă făina şi se mai prăjeşte 5—10 min, după care se adaugă bulionul, piperul, foaia de dafin şi se stinge cu vin şi apă caldă, sau cu zeamă de la fiertul limbii şi se lasă să fiarbă 20—30 min. Se strecoară în cratița cu limba tăiată felii, se adaugă măslinele opărite şi se mai fierb împreună 10—15 min. Se pot adăuga şi cîteva felii de lămîie curățate de coajă, sau se serveşte cu felii de lămîie crudă. Se serveşte rece.

1316. Limbă cu mărar sau cu tarhon

Limba se fierbe la fel ca în rețeta anterioară; la fel se prepară şi sosul. Mărarul sau tarhonul se curăță de cotoare, se opăreşte în apă clocotită, cu sare, apoi se taie potrivit şi se introduce în cratița cu limba tăiată în felii. Se potriveşte de sare şi de zeamă de lămîie sau de oțet (sau vin) şi se mai dă în fiert 10—15 min.

1317. Limbă cu sos tomat

Limba de vacă se fierbe la fel ca în rețeta „Limbă cu măsline”, după care se taie în felii subțiri şi se aşază într-o cratiță, peste ea turnîndu-se sosul (v. rețeta 197). Apoi se potriveşte de sare şi se mai fierbe 5—6 min. Se serveşte cu piure de cartofi sau cu cartofi fierți natur şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1318. Ficat prăjit cu ceapă

600 g ficat, 500 g ceapă, 150 ml ulei, 1 lingură de făină, 1 kg cartofi, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, piper, 100 ml vin.

Ficatul se taie în felii, se dă prin făină şi se prăjeşte în 50 ml ulei înfierbîntat, apoi se scoate în alt vas, iar uleiul în care s-a prăjit ficatul se stinge cu vin sau cu 1—2 linguri de apă caldă, se potriveşte de sare şi piper, se dă într-un clocot, după care se strecoară peste feliile de ficat. În restul de ulei se prăjeşte ceapa tăiată în felii foarte subţiri şi pudrată cu puţină făină. Ceapa se prăjeşte pe rînd cîte puţină, pînă la culoarea aurie. Ficatul se serveşte cu cartofi piure sau fierţi natur, presăraţi cu pătrunjel verde tăiat mărunt, iar peste feliile de ficat se pun ceapă prăjită şi sosul de ficat.

1319. Sote de ficat

Se pregăteşte din ficat de porc, de ovine sau de pasăre. Se taie ficatul în cubuleţe şi se pune la prăjit în untură încinsă, pe foc iute, ca să se facă repede (5—10 min). Se amestecă mereu, iar cînd ficatul începe să lucească, este gata. Trebuie să rămînă în mijloc puţin roz. Se sărează după ce se scoate din tigaie. Dacă se sărează în timpul frigerii se întăreşte. Se serveşte cu piure de cartofi.

1320. Sote de ficat cu ceapă

Se taie ceapa mărunt sau felii foarte subţiri şi se căleşte în ulei sau în untură, pînă începe să devină aurie. Se scoate în alt vas, iar în uleiul rămas se prăjeşte ficatul tăiat cubuleţe. După ce s-a prăjit şi ficatul se adaugă ceapa, se amestecă şi se răstoarnă pe un platou, punîndu-se ceapa deasupra ficatului. Se serveşte cu orez, piure de cartofi sau cu cartofi fierţi natur, presăraţi cu verdeaţă tăiată mărunt.

1321. Sote de rinichi

Se taie rinichiul în două pe lungime, se curăţă de fibre şi se opăreşte. Se taie apoi în cubuleţe şi se prăjeşte în untură fierbinte pînă se rumeneşte, după care se scoate, iar în untura rămasă se căleşte ceapa tăiată mărunt, apoi se adaugă 20—30 g făină, 1 linguriţă de boia de ardei sau 30 g bulion; se stinge cu supă de oase sau cu apă fierbinte, se potriveşte de sare şi piper, se toarnă peste rinichi şi se mai fierb împreună 10—15 min.

Se serveşte cu cartofi fierţi natur sau cu piure de cartofi.

1322. Tocană de plămîni cu găluşte de franzelă

1 kg plămîni de viţel sau de porc, 150 g ceapă, 100 g untură, 50 g făină, 1/4 linguriţă boia de ardei, 1 căpăţînă de usturoi, 1 lingură de muştar, 1 foaie dafin, piper, 100 g smîntînă, oţet.

Pentru găluşte: ***2 ouă, 250 g franzelă, 200 g făină, sare.***

Plămînii se taie în bucăţi, se spală şi se pun la fiert în apă cu sare. După ce au fiert 1 oră, se scot în apă rece.

Între timp, se taie ceapa mărunt şi se pune la prăjit într-o cratiţă cu untură înfierbîntată, se adaugă 50 g făină şi se amestecă împreună pe foc pînă se vor rumeni, apoi se mai adaugă usturoi tăiat mărunt, boiaua de ar-

dei, muştarul, oțet, după gust şi se stinge cu zeama de la fiertul plămînilor. Se potriveşte de sare şi de piper şi se adaugă o foaie de dafin şi plămînii, apoi se lasă să mai fiarbă împreună 20—30 min, după care se adaugă găluştele şi smîntîna şi împreună se mai fierb 5 min.

1323. Găluşte de franzelă (knede)

200 g făină, 2 ouă, 250 g franzelă veche (de 2 zile).

Se curăță franzela de coajă, se taie în felii care se pun la înmuiat în lapte sau în apă rece, după care se storc repede, se pun într-un castron, se adaugă ouăle sparte, făina, sare şi se amestecă lejer.

Între timp, se pune o cratiță încăpătoare cu apa şi sare pe foc şi cînd dă în clocot, din compoziția pregătită se fac cu mîna găluştele şi se fierb acoperite cu un capac, 10 min. Între timp se scutură cratița ca să nu se lipească găluştele de fund.

1324. Uger de vacă pane

1 kg uger de vacă, 2-3 ouă, 150 g pesmet, 1 lingură cu vîrf de făină, sare, 1 lămîie.

Ugerul de vacă se curăță, se opăreşte, apoi se spală şi se pune la fiert cu apă şi sare. După 2—3 ore de fierbere, cînd este bine pătruns, se scoate, se răceşte, se taie în felii, care se trec prin făină, ouă şi pesmet, şi se prăjesc în untură, rumenindu-se pe ambele părți. Se serveşte cu garnitură de legume, iar peste feliile de uger se pune cîte o felie de lămîie.

1325. Uger de vacă cu sos tomat

1 kg uger de vacă, 100 g untură sau ulei, 150 g ceapă, 60 g bulion, 1 morcov, 1/2 țelină, 50 g făină, 100 ml vin, cîteva boabe de piper.

Ugerul de vacă se curăță de pieliță, se opăreşte, se spală şi se pune la fiert cu apă şi sare. Între timp se pune untura într-o cratiță, în care se călesc împreună ceapa, morcovul şi țelina tăiată mărunt şi făina pînă se rumenesc uşor. Se adaugă bulionul, boabe de piper, vinul şi se stinge cu 2—3 pahare de zeamă de la fiertul ugerului, după care se lasă să mai fiarbă 20—30 min. Se strecoară sosul într-o crăticioară în care se pune şi ugerul tăiat felii, se potriveşte de sare şi se mai dă în cîteva clocote. Se serveşte cu cartofi fierți natur, presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1326. Uger de vacă cu măsline

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu aceleaşi componente şi cantități, cu deosebirea că se mai adaugă 150 g măsline opărite, cîteva felii de lămîie şi împreună cu ugerul tăiat felii se mai fierb 5—6 min.

1327. Uger de bovine sau porcine la grătar

Ugerul se curăță de pielițe, se opăreşte şi se pune la fiert. După ce a fiert se răceşte, se taie în felii, care se sărează, se trec prin mălai şi se aşază pe grătar încins, frigîndu-se pe ambele părți.

1328. Momițe la grătar

Momite de vițel se sărează, se stropesc cu puțin ulei, se amestecă şi se înşiră pe frigare (vergele de oțel sau bețişoare de lemn subțiate şi ascuțite la un capăt) sau se pun pe grătar şi se frig în timpul frigerii se întorc şi se ung cu ulei.

1329. Fudulii de berbec la grătar

Fuduliile se pun într-un vas cu apă rece, sare şi 1—2 linguri de oțet (la 1 l de apă). Se lasă 20—30 min, după care se scot, se taie în lung, se desface pielița exterioară, se sărează şi se frig pe ambele părți la grătar sau în tigaia unsă cu ulei, pe foc puternic.

1330. Tuslama

1 kg burtă de vacă, 1-2 picioare de vacă, 1 căpățînă de usturoi, sare, eventual şi hrean.

Burta se curăță, se spală bine, iar picioarele, dacă este nevoie, se pîrlesc, apoi se spală şi, împreună cu burta, se pun la foc într-o oală cu apă rece. După opărire se spală atît burta şi picioarele cît şi oala, apoi pe fundul oalei se aşază picioarele sparte în 2—3 bucăți, iar peste ele se pune burta tăiată în fîşii, se umple oala cu apă şi se fierb neîntrerupt 5—6 ore. Se adaugă sare şi după cîteva clocote se curăță de spumă. În timpul fierberii, oala se acoperă cu o farfurie adîncă sau plată care ține loc de capac şi totodată ca greutate care să apese burta ca să nu iasă afară din zeamă. Cînd burta este bine fiartă, se scoate şi după ce s-a zvîntat puțin se taie în fîşii mai mici sau în pătrățele; la fel se taie şi carnea scoasă de pe picioare şi se pun într-un vas în care s-a strecurat zeama în care a fiert burta şi se mai dau împreună în cîteva clocote. Se ia apoi vasul de pe foc şi după ce s-a răcit puțin se drege cu mujdei de usturoi. La servire se poate pune la masă şi hrean ras, potrivit cu sare şi oțet.

1331. Drob de miel

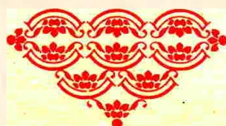
1 kg măruntaie de miel, 500 g ficat de miel, 150 g ceapă, 3-4 ouă, 100 g făină, 150 g untură, verdeață, piper, sare, 1 prapur de miel.

Măruntaiele se taie în bucăți, se spală, se opăresc şi apoi se pun la fiert cu apă şi sare. După ce s-au fiert, se lasă să se răcească şi se trec prin maşina de tocat. Între timp, ceapa se taie mărunt şi se căleşte în untură, la care se adaugă măruntaiele fierte date prin maşină, sare şi piper şi împreună se mai prăjesc 10—15 min pe foc iute, amestecîndu-se tot timpul să nu se prindă. Se lasă să se răcească puțin, apoi se adaugă 1—2 ouă, verdeață tăiată mărunt, sare, se amestecă totul bine şi se împarte în cîteva porții care se pun pe bucăți de prapur care a fost ținut în prealabil în apă rece. După ce s-a înfăşurat bine tocătura, se dă fiecărei bucăți o formă rotundă, după care se trec prin făină şi prin ou bătut şi se prăjesc pe ambele părți într-o tigaie cu untură înfierbîntată, la foc mic, ca să se pătrundă bine înăuntru.

Se poate umple prapurul întreg cu compoziția de drob sau se poate pune într-o tavă şi apoi se coace în cuptor. Între timp, cînd drobul începe sa se rumenească în cuptor, se toarnă peste el 1—2 ouă bătute cu 1—2 linguri de smîntînă sau iaurt şi 1/2 lingură de făină şi se lasă din nou în cuptor pînă se rumeneşte bine toată suprafața.

1332. Drob de miel în foi de clătite

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, în loc de prapur întrebuințîndu-se foi de clătite. Foile de clătite se prepară fără zahăr, se coc foarte subțiri şi nerumenite. Se unge o formă, se tapetează cu foi de clătite, se aşază tocătura de drob, se acoperă cu restul de foi, se unge cu ou bătut, se presară cu caşcaval ras şi se introduce în cuptor la foc potrivit, lăsîndu-se pînă se rumeneşte.





15. PREPARATE DIN VÎNAT

Pregătirea vînatului, conform regulilor gastronomice, este condiționată atît de fezandarea cît şi de marinarea lui în baiț, cu excepția prepelițelor şi a unor exemplare tinere care se prepară proaspete, sau se pun la macerat pentru 2—3 ore (pentru prepararea marinatei de macerare vezi rețeta 1333).

Vînatul, după ce a fost împuşcat, se spintecă pe burtă, se scot organele interne, după care se ține atîrnat într-o încăpere răcoroasă. Durata ținerii vînatului în blană, sau în pene, pentru fezandare (frăgezire) şi după aceea şi în marinată, se stabileşte în funcție de vîrsta lui şi de temperatura aerului. Cu cît timpul este mai friguros, cu atît vînatul se poate ține mai multe zile în blană sau în pene pentru fezandare sau în baiț pentru marinare (2—3—6 zile).

Marinarea are drept scop înlăturarea mirosului neplăcut, specific vînatului; în acelaşi timp carnea marinată capătă gust plăcut şi aromat. În toată perioada în care stă în baiț, carnea trebuie întoarsă o dată pe zi şi ținută acoperită la rece (fără să înghețe).

Carnea se ține tot timpul în baiț pînă la preparare, altfel se înnegreşte şi se usucă pe deasupra.

Marinata (baițul) se prepară în mai multe feluri: marinată pentru macerare (marinare) rapidă (v. rețeta 1333); marinată cu legume crude (v. rețeta 1334); marinată fiartă (v. rețeta 1335).

Împănarea cărnii de vînat se face cu şuvițe de slănină şi cu usturoi, avînd drept scop ca friptura să iasă fragedă, aromată şi gustoasă.

În loc de împănare, carnea se poate presăra cu usturoi tocat şi se poate înveli apoi în felii de slănină tăiate cît mai subțire, după care totul se leagă cu ață pentru a nu se scurge sucul din carne în timpul frigerii.

15.1. PREPARATE DIN VÎNAT CU PENE

Vînatul cu pene, ca şi cel cu păr, se marinează în baiț cu oțet condimentat, sau cu vin şi legume. (Pentru prepararea marinatei v. rețeta următoare.) Marinarea se face nu numai pentru a frăgezi carnea, ci şi pentru a da acesteia gust plăcut şi de a înlătura mirosul neplăcut de baltă, mai ales la

păsări (gîşte, raţe şi lişiţe) care se hrănesc cu peşte. Păsările sălbatice se golesc de intestine şi de măruntaie, se şterg cu un prosop de bucătărie şi se ţin atîrnate cu capul în jos cîteva zile, afară la aer rece.

Prepeliţele şi fazanii tineri se pregătesc în stare proaspătă. Li se smulg penele fără să fie opărite şi dacă se smulg greu, atunci se calcă uşor cu maşina de călcat încinsă şi se continuă repede smulsul acestora. Se trec apoi foarte repede printr-o flacără, după care li se scot măruntaiele şi plămînii, oprindu-se numai ficatul. De menţionat că vînatul nu se curăţă de pene decît în momentul cînd se pune la marinat sau cînd se prepară din el mîncarea dorită; altfel carnea se usucă şi se înnegreşte. Deci vînatul, în general, se ţine în baiţ (în marinată) tot timpul, pînă se consumă toată carnea. Păsările se ţin în baiţ acoperite, păstrîndu-se într-un loc răcoros şi în tot acest timp se întorc din cînd în cînd.

1333. Marinată (baiţ) pentru macerare rapidă a cărnii de vînat

În general, aşa cum s-a arătat anterior, vînatul trebuie lăsat cîteva zile la fezandat şi la marinat. În cazul în care avem vînat tînăr, sau dacă avem nevoie să-l preparăm în aceeaşi zi în care a fost vînat, atunci în loc să se pună carnea pentru 2—3 zile la marinat, se pune pentru 2—3 ore la macerat (marinare rapidă).

Pentru 2—3 kg de carne de vînat, componentele pentru macerare sînt următoarele: ***2-3 cepe, 1/2 ţelină, 1 morcov, cîteva boabe de piper, 1/2 linguriţă de piper pisat, 1-2 foi de dafin, cîteva boabe de ienibahar, 1 ramură de cimbru, 100 ml vin negru sau roşu şi sare.***

Păsările sălbatice mari, ca gîsca, raţa, cocorul, lişiţa se taie în patru fără să se şteargă sau să se spele carnea. Carnea se sărează, se pune într-un vas, se adaugă toate componentele, se amestecă, se acoperă şi se lasă la macerat 2—3 ore sau se ţine la frigider 2—3 zile. Cînd se scoate de la macerat, carnea se scurge bine de zeama care s-a format. Pentru friptură, carnea se împănează cu slănină şi cu usturoi. Zeama de la macerat se strecoară şi se adaugă la mîncare cînd aceasta este aproape gata şi împreună se mai fierb 5—6 min.

1334. Marinată (baiţ) cu legume crude, pentru carne de vînat

Pentru cantitatea de 3 kg carne de vînat sînt necesare următoarele componente: ***100 ml oţet, 200 ml vin, 50 ml ulei, cîteva boabe de piper şi ienibahar, 1-2 foi de dafin, 1 ceapă, 1/2 ţelină (ceapa şi ţelina se taie în felii subţiri), 1 ramură de cimbru, 1 căpăţînă de usturoi sfărîmat, sare.***

Toate aceste componente se amestecă împreună, cu ele se ung bucăţile de carne, se aşază îndesat într-un vas smălţuit, şi se ţin la rece. Carnea marinată în acest fel poate sta cîteva zile; ea nu se scoate din marinată decît în momentul pregătirii mîncării, altfel se înnegreşte.

1335. Marinată fiartă (baiţ) pentru carne de vînat

Componentele pentru o raţă sălbatică, gîscă sau lişiţă, sînt următoarele: ***200 ml apă, 100 ml oţet, 1/2 l vin negru sau roşu, 1 ceapă, 1 ţelină, 1 rădăcină de pătrunjel (legumele se taie cît mai subţire), 1-2 foi de dafin, 1 ramură de cimbru, cîteva boabe de piper şi de ienibahar, sare; se mai pot adăuga cîteva cuişoare, boabe de ienupăr şi coajă de lămîie.***

Totul se pune la fiert într-un vas acoperit, se fierbe 5—6 min, după care se ia vasul de pe foc şi se ține tot acoperit pînă se răceşte. În cazul în care carnea se pregăteşte în aceeaşi zi, marinata se toarnă caldă peste vînat. Dacă vînatul se pregăteşte după cîteva zile, compoziția de marinată mai întîi se răceşte şi apoi se introduce carnea de vînat în ea, procedîndu-se la fel ca în rețeta precedentă.

1336. Prepelițe la frigare sau la grătar

Pentru 6 porții: ***3 sau 6 prepelițe, tot atîtea felii de slănină proaspătă, 30 g unt, piper pisat, sare, 6 felii de franzelă pentru crutoane.***

Prepelițele se prepară proaspete. Se jumulesc, se pîrlesc la o flacără, se şterg, se scot intestinele şi plămînii care se aruncă, oprindu-se numai ficatul care se introduce în prepelița curățată. Se sărează şi se piperează puțin, apoi se înveleşte fiecare prepeliță mai întîi cu frunză de viță unsă cu unt şi apoi peste aceasta cu o felie de slănină tăiată foarte subțire şi lată (eventual bătută puțin), care să cuprindă în întregime prepelița. Se leagă cu ață sau se fixează cu scobitori, se înfig pe frigare şi se frig pe grătar încins sau pe jar de cărbuni, rotindu-se în timpul frigerii. După ce sînt fripte se scot de pe frigare, se înlătură apoi ața, slănina şi frunza, iar prepelițele se aşază pe crutoane de pîine prăjite în unt sau pe grătar. În lipsă de slănină şi de frunză de viță, prepelițele pot fi învelite cu hîrtie pergament unsă.

1337. Prepelițe la tavă

3 prepelițe, 50 g unt, foi de viță, 3 felii de slănină, 1 pahar de vin sau supă de oase, 1 lingură de coniac, sare

Curățatul prepelițelor şi pregătirea lor se fac la fel ca în rețeta precedentă. Prepelițele astfel pregătite se aşază într-o tavă unsă cu unt şi se introduc în cuptorul încins. Se frig 20—25 min şi între timp, din cînd în cînd, se stropesc cu sosul din tavă, care s-a lăsat din ele. Cînd sînt aproape gata se sting cu vin, cu o lingură de coniac şi cu un pahar de supă de oase. Cînd sînt gata, prepelițele se scot din tavă, iar sosul se lasă să scadă pînă rămîn cam 5—6 linguri (dacă este prea mult sos acesta nu are gust bun). Se servesc pe un platou rotund, cu garnitură de pilaf de orez aşezat la mijloc ca o piramidă, în jurul căruia se aranjează prepelițele (fără slănină), cu piepții în sus, iar pe deasupra se toarnă sosul.

1338. Prepelițe înăbuşite

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, numai că prepelițele nu se frig la cuptor, ci se înăbuşă într-o cratiță cu capac. Trebuie avut grijă ca să se mişte cratița din cînd în cînd şi dacă zeama scade se mai adaugă cîte puțină supă de oase sau apă caldă. La urmă se sting cu vin şi cu o lingură de coniac. Se servesc la fel ca în rețeta precedentă.

1339. Prepelițe cu smîntînă

3 prepelițe, 100 g unt, 1 lămîie, 1 lingură de făină, 1 lingură de muştar, cîteva boabe de piper, 1 gălbenuş de ou, sare, 200 g smîntînă.

După ce prepelițele au fost curățate ca în rețetele precedente, se taie în două, în lung, se sărează puțin, se pun într-o cratiță cu unt şi se înăbuşă sub capac pînă se rumenesc puțin. Între timp se mişcă cratița, întorcîndu-se

şi bucăţile de carne. Se adaugă apoi făina, piperul boabe, zeama de lămîie, se stinge sosul cu un pahar de supă de oase sau cu apă călduţă şi se mai fierbe 10 min. După aceea se adaugă smîntîna amestecată cu muştar şi cu gălbenuş de ou şi se ia de pe foc.

1340. Prepeliţe cu ciuperci şi cu smîntînă

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, numai că la urmă se adaugă ciupercile sote, pregătite separat astfel: ciupercile se curăţă şi se spală de cîteva ori în apă multă, ca să se îndepărteze nisipul de pe ele, după care se taie în felii subţiri şi se pun la prăjit într-o cratiţă cu unt, în care în prealabil s-a călit ceapa tăiată mărunt. Se adaugă sare, piper pisat, şi se înăbuşă pînă scade zeama lăsată de ciuperci, după care se adaugă la prepeliţele cu sosul de smîntînă şi se mai lasă să fiarbă împreună 5—6 min.

1341. Prepeliţe cu mujdei de usturoi

Se prepară înăbuşite în ulei sau în unt şi cînd sînt gata se adaugă mujdei de usturoi. Se servesc cu mămăliguţă caldă.

1342. Pilaf de prepeliţe

Pentru 6 porţii: ***3 prepeliţe, 250 g orez, 100 g unt, 1 ceapă, 1 foaie de dafin, cîteva boabe de piper.***

Prepeliţele se curăţă ca în reţetele anterioare, se sărează, se introduc picioarele înăuntru, se leagă cu aţă, se aşază într-o cratiţă cu unt, se acoperă şi se înăbuşă pînă capătă o culoare aurie. Între timp se mişcă cratiţa întorcînd şi prepeliţele. Apoi se scot în alt vas, iar în untul rămas se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi se adaugă şi orezul ales, spălat şi bine scurs de apă. Se stinge orezul (după ce s-a prăjit împreună cu ceapa 5—6 min) cu de două ori şi jumătate mai multă apă clocotită decît cantitatea de orez. Se adaugă foaia de dafin, boabele de piper, se potriveşte de sare şi se dă în fiert 5—6 min, după care se amestecă şi peste orez se aşază prepeliţele (fără aţă) tăiate în două sau în patru. Se acoperă şi se introduc în cuptorul încălzit cu uşa deschisă, unde se ţin 20—25 min.

1343. Prepeliţe cu mazăre verde

Se prepară la fel ca ***puiul cu mazăre*** (v. reţeta 944).

1344. Ciulama de prepeliţe

Se prepară la fel ca ***ciulamaua de porumbel*** (v. reţeta 1052).

1345. Prepeliţe umplute

3 prepeliţe, 150 g pesmeţi, 3 ouă, 1 legătură de pătrunjel verde, 50 g unt, ficăţei de prepeliţă, piper, sare.

Prepeliţele se jumulesc, se pîrlesc la flacără, se şterg, li se scot intestinele, măruntaiele şi plămînii care se aruncă, oprindu-se numai ficatul care se introduce în umplutura pregătită astfel: se freacă gălbenuşurile cu unt, se

adaugă pesmeții sfărîmați, ficăţeii tocați, pătrunjelul verde tăiat mărunt, piper, sare şi albuşurile bătute spumă, toate amestecate lejer.

Prepelițele umplute se pun într-o tavă unsă, se ung şi ele pe deasupra şi se introduc în cuptor. Se țin la fript cam 30—40 min. Dacă cuptorul este mai încins se țin maximum 20 min.

1346. Potîrnichi la frigare

Potîrnichile, în general, se prepară ca şi prepelițele, numai că, după ce au fost împuşcate, se țin atîrnate într-un loc răcoros, 24 de ore. Dacă timpul este friguros se pot ține şi mai multe zile. Se curăță de pene (se jumulesc) numai în momentul în care se prepară mîncarea, altfel se înnegresc. După ce se curăță de pene, se trec prin flacără, li se scot intestinele care se aruncă, oprindu-se numai ficatul. Se şterg bine în interios şi pe deasupra, picioarele se introduc înăuntru, după care se sărează puțin. Pentru frigere se înveleşte fiecare cu cîte o foaie de viță unsă cu unt şi apoi într-o felie de slănină tăiată foarte subțire şi atît de lată ca să cuprindă potîrnichea în întregime, după care se leagă cu ață. Se frig la frigare sau la cuptor, la fel ca şi prepelițele. Înainte de a fi servite se dezleagă de ață şi se servesc cu diverse garnituri, sau numai cu pilaf de orez.

1347. Potîrnichi cu struguri

3 potîrnichi, 100 g unt, 1 kg struguri tămîioşi, 200 ml vin sec, 1 lingură de coniac, 50 g zahăr, 1/2 lingură de făină, zeama de la jumătate de lămîie.

Potîrnichile se curăță aşa cum s-a arătat în rețeta precedentă, după care se taie în două sau în patru, se sărează puțin şi se pun la prăjit cu jumătate din cantitatea de unt. Se prăjesc pe ambele părți pînă se rumenesc, apoi se scot în alt vas. În untul rămas se presară făină, se stinge cu lichidul cu care s-a stins zahărul caramelizat şi se răstoarnă peste bucățile de potîrniche, lăsîndu-se să mai fiarbă cîteva minute. Între timp, se aleg boabe de struguri tămîioşi (numai cele întregi şi necrăpate), se pun într-o tavă unsă, împreună cu restul de unt, şi se introduc în cuptorul încins, pentru 10 min, să se călească puțin. Apoi se sting cu vin şi se răstoarnă peste bucățile de potîrnichi. Se adaugă coniacul, se potriveşte la gust cu zeamă de lămîie şi împreună se mai dau într-un singur clocot. Pentru a da un gust şi mai plăcut se pot adăuga la urmă cîteva linguri de lichior „Cherry brandy" sau vişinată.

Se serveste cu garnitură de pilaf de orez sau cu găluşte de franzelă (v. rețeta 1323).

După aceeaşi rețetă se pot prepara şi prepelițe cu struguri.

1348. Potîrnichi înăbuşite cu mere

Potîrnichile se curăță ca în rețetele anterioare, oprindu-se numai ficatul. Se şterg bine în interior, se sărează puțin pe deasupra şi în fiecare se introduce cîte o bucată de măr acrişor, cît încape în interiorul potîrnichii. Se coase, se ung cu unt şi se înăbuşă la fel ca şi prepelițele.

Se servesc cu garnitură de pilaf de orez.

1349 Sitari la frigare

Sitari, felii de slănină, felii de franzelă, unt sare.

Sitarul, după ce a fost vînat, se ține 2—3 zile în pene, atîrnat cu capul în jos, într-un loc răcoros. Se curăță de pene numai dacă se frige imediat, altfel se înnegreşte. Sitarul jumulit de pene se şterge mai întîi cu un prosop uscat de bucătărie, după care se trece prin flacără. Se face apoi o tăietură la gît prin care se scot guşa şi pipota. Se înlătură fierea şi mațul gros, iar restul de mațe şi ficatul rămîne înăuntru sau se scot afară şi se prepară din ele separat tartine. Sitarul pregătit se sărează, pieptul se înveleşte cu o felie subțire de slănină, apoi se răsuceşte capul, iar ciocul se înfige prin felia de slănină în pulpă. Felia de slănină se leagă cu o ață ca să nu cadă. După aceea, sitarul se înfige pe frigare şi se frige învîrtindu-se deasupra jarului potrivit de încins. Se serveşte cu cartofi prăjiți şi cu salată de sezon, sitarul aşezîndu-se pe cruton de pîine prăjit în unt.

1350. Intestine şi măruntaie de sitari

După ce s-au scos intestinele şi măruntaiele sitarului, se înlătură guşa, fierea şi mațul gros, iar pipota se goleşte, se curăță, se spală şi se toacă împreună cu intestinele şi ficatul. Se ia apoi o ceapă mică, se taie foarte mărunt, se pune la prăjit cu 30 g unt şi, cînd începe să se rumenească puțin, se adaugă măruntaiele tocate mărunt, piper pisat, sare după gust şi împreună se călesc 6—8 min. La urmă se mai adaugă pătrunjel verde tăiat mărunt şi puțin vin alb, astfel încît compoziția să rămînă scăzută. Cu această compoziție se ung felii de franzelă prăjite în unt. Ele se servesc ca tartine la gustare, sau pe lîngă friptură de sitar.

1351. Sitari la tavă

Sitari, unt, sare, piper, o coală de hîrtie pergament.

Sitarul, după ce este curățat ca în rețeta 1349, se unge cu unt pe deasupra, se înfăşoară într-o foaie de hîrtie pergament unsă cu unt, se aşază într-o tavă unsă, se introduce în cuptorul bine încins şi se frige 25—30 min.

1352. Sitari înăbuşiți

Pentru înăbuşire sitarii, după ce au fost curățați (v. rețeta 1349), se sărează, se piperează şi, în loc să se învelească cu felii de slănină, se ung bine cu unt. Se aşază într-o cratiță încăpătoare ca să stea mai distanțați, se adaugă unt, se acoperă cu un capac şi se frig înăbuşit pe foc iute. Din cînd în cînd se întorc şi după ce s-au rumenit se micşorează focul şi se mai înăbuşă aproximativ 20 min. După aceea, se scot în alt vas, iar sosul format în tavă se stinge cu cîteva linguri de vin sau cu supă de oase, apoi se strecoară şi se ține la cald. La servire sosul fierbinte se toarnă peste fripturi de sitari, care se serveşte cu cartofi prăjiți, mazăre verde, morcovi sote şi, după gust, alte garnituri.

1353. Fazan

Fazanul nu se prepară în ziua în care a fost împuşcat. Trebuie ținut cîteva zile, mai ales dacă este bătrîn, atîrnat cu capul în jos, pentru fezandare (frăgezire). Durata ținerii la frăgezire depinde de vîrsta fazanului şi de temperatura la care se ține. Astfel, pe timp rece, fazanul se ține 2—5 zile atîrnat, iar pe timp mai puțin răcoros se ține 1—2 zile. Fazanul, ca şi

celelalte păsări sălbatice, nu se curăță de pene înainte, decît în momentul în care se pune la marinat sau cînd se prepară pentru gătit. După smulgerea penelor, fără ca să fie opărit fazanul se pîrleşte se freacă cu puțin mălai, se spală şi se şterge cu prosopul de bucătărie. Se scot apoi măruntaiele şi se şterge înăuntru, fără să se spele cu apă. Fazanul tînăr nu se marinează, ci numai cel bătrîn. (Pentru marinare, v. rețetele 1333—1335.)

1354. Fazan fript

Dacă este tînăr, fazanul se frige fără să se țină la fezandat sau se poate face o marinare rapidă (după rețeta 1333), ținîndu-se în compoziția de marinare 2—3 ore, după care vînatul devine fraged şi aromat. După aceea nu se mai sărează fiindcă a primit suficientă sare din marinată. Se dă apoi o anumită formă fazanului: aripile se răsucesc pe spate, iar picioarele se scurtează — se taie pînă la genunchi, se introduc înăuntru ca să-şi păstreze forma şi se leagă cu ață. Pieptul se înveleşte în felii subțiri de slănină şi se leagă cu ață şi slănina. (În lipsă de slănină se poate înveli cu o hîrtie unsă cu unt). Se aşază apoi într-o tavă unsă şi se introduce în cuptor. După 30—40 min de frigere se scoate hîrtia şi se lasă să se mai frigă puțin şi să se rumenească frumos. În tava în care se frige fazanul se pot pune şi cîteva felii de ceapă, morcovi, țelină, boabe de piper şi, ca acestea să nu se ardă, se adaugă din cînd în cînd cîte puțină apă, iar fazanul se unge cu sucul din tavă. Cînd este gata, se scoate fazanul din tavă, iar sosul ce a rămas plus legumele se sting cu un pahar de vin sau cu supă de oase, ori cu apă caldă. Se mai dă în fiert pentru cîteva minute, după care se strecoară, pasîndu-se şi legumele în sos. Sosul se pune în sosieră şi se serveşte fierbinte. Fazanul se taie în momentul servirii, ca să nu se răcească; dacă se încălzeşte, feliile se înnegresc şi se usucă. Pulpele se taie în două, iar pieptul în felii, în aşa fel ca la servire să aibă forma fazanului întreg. La servire se garniseşte cu diferite garnituri: cartofi pai sau prăjiți, mazăre sote, morcov sote, mere sufle, ciuperci fripte şi altele, la care nu trebuie să lipsească şi cîteva foi de salată verde.

1355. Fazan înăbuşit

Fazanul înăbuşit se prepară la fel ca în rețeta precedentă, numai că se frige înăbuşit într-un vas cu capac. În tot timpul înăbuşirii se adaugă cîte puțină apă şi se întoarce pe toate părțile. Cînd fazanul este gata, se scoate din vas, iar sosul se drege la fel ca în rețeta precedentă şi se serveşte întocmai, cu garniturile respective.

1356. Pilaf de fazan

Se prepară la fel ca ***pilaful de pui*** (v. rețeta 967) sau de orice altă pasăre.

1357. Fazan pane

Se prepară la fel ca ***puiul pane*** (v. rețeta 914). Se recomandă fazanii tineri, altfel rămîn tari.

1358. Fazan cu mazăre

Se prepară la fel ca şi ***puiul cu mazăre*** (v. rețeta 944).

1359. Fazan servit în penaj

După ce fazanul a fost împuşcat şi ținut în pene, atîrnat 2—3 zile, se decupează capul cu gîtul împreună, fără să se atingă cu cuțitul pieptul, apoi se taie aripile pe lîngă corp, iar coada se taie împreună cu vîrful tîrtiței pe care se păstrează penele cozii. Capetele părților decupate se freacă cu sare sau se rumenesc în ulei încins pentru a se evita alterarea acestora.

Se curăță apoi fazanul smulgînd restul penelor şi se trece deasupra flăcării ca să se pîrlească restul de puf. Se scot măruntaiele şi în loc să se spele se şterge cu un şervet uscat, se sărează, se unge cu unt sau cu ulei, se înfăşoară într-o hîrtie unsă şi se frige într-o tavă unsă cu ulei şi puțină apă, la cuptor.

După ce fazanul s-a fript, se lasă să se răcească. În acest timp se prepară 150—200 g de pastă de ficat din ficatul fazanului şi cîțiva ficăței de alte păsări sau ficat de porc.

Prepararea pastei: se taie mărunt o ceapă, se prăjeşte în 50 g unt şi după ce s-a rumenit puțin, se adaugă ficățeii şi se călesc împreună pînă ce sînt gata (fără să se facă prea uscați), se răcesc, se trec prin maşina de tocat cu sita deasă, după care se mai freacă cu 50 g unt, se potriveşte la gust de sare, piper şi se mai adaugă o lingură de coniac. Cu această pastă se ung feliile tăiate din pieptul de fazan şi se pun la loc, reconstituind forma întreagă a fazanului. Deci fazanul se taie în bucăți, în aşa fel ca, cu ajutorul pastei, feliile din piept să se poată monta la loc, iar după aceea se ține la rece să se întărească pasta. Între timp se pregătesc penajul şi crutonul din pîine. Crutonul se obține astfel: se taie o bucată de pîine de lungimea fazanului, lată de 8 cm, groasă de 5—6 cm şi cu partea de sus puțin scobită, ca să se poată aşeza fazanul. Crutonul format se prăjeşte în grăsime pînă capătă o crusta puțin aurie. Se aşază fazanul pregătit pe cruton, apoi în cruton se înfige penajul (înfipt în prealabil în țepuşe): capul în față, coada în spate, iar aripile întinse alături, ca să aibă un aspect mai frumos. După ce fazanul a fost pregătit, se decorează cu legume fierte, cu ou fiert şi cu pătrunjel verde, imitînd flori, diferite motive şi după aceea se napează cu aspic (se glasează). Pînă la servire se ține la rece, iar la servire, pe platou, în jurul fazanului se garniseşte cu diverse legume, cartofi pai, roşii şi foi de salată verde Cînd începe servitul se prezintă aşa cum s-a aranjat, apoi se scoate partea de dedesubt (suportul de cruton cu penaj), iar fazanul rămîne pe platou în mijlocul garniturilor.

1360. Fazan cu ciuperci

Se prepară la fel ca ***puiul cu ciuperci*** (v. rețeta 930).

1361. Fazan umplut

Se prepară la fel ca ***găina umplută*** (v. rețeta 1002) sau ***curcanul umplut*** (v. rețeta 1003).

1362. Fazan cu măsline

Se prepară la fel ca şi ***curcanul cu măsline*** (v. rețeta 1023).

1363. Galantină de fazan

Se prepară la fel ca ***galantina de pasăre*** (v. rețeta 1008).

1364. Ostropel de fazan

Se prepară la fel ca ***ostropelul de pui*** (v. rețeta 959).

1365. Fazan cu smîntînă

1 fazan, 100-200 g smîntînă, 100 g făină, 1 lingură de muştar, 2-3 boabe de ienibahar, 1 lingură de zeamă de lămîie, piper pisat, sare, foaie de dafin.

Se taie fazanul în bucăți, se sărează şi se prăjeşte pe ambele părți în unt înfierbîntat; cînd bucățile s-au rumenit, se presară cu făină şi împreună se mai călesc 5—6 min. Se stinge cu apă caldă, se adaugă foaia de dafin, boabele de ienibahar şi se lasă să fiarbă pînă se înmoaie carnea. Apoi se adaugă smîntîna amestecată cu muştarul şi se potriveşte la gust de sare şi zeamă de lămîie. Se serveşte cu garnitură de orez sau cu mămăliguță.

1366. Fazan cu mujdei de usturoi

1 fazan, 1 căpățînă de usturoi, 2-3 linguri de ulei, 1 lămîie, piper, sare, 1/2 lingură bulion.

Se taie fazanul în bucăți, se sărează şi se prăjeşte în ulei înfierbîntat sau se frige la grătar încins. În timpul frigerii la grătar, se unge cu ulei, iar dacă se frige la tigaie se acoperă cu un capac şi, după ce carnea s-a rumenit, se adaugă, puțină apă caldă sau supă de oase şi se înăbuşă pe foc mai slab, pînă ce carnea devine fragedă. Se adaugă usturoiul tocat mărunt, piperul pisat, bulionul şi se potriveşte la gust de sare şi zeamă de lămîie. Se serveşte cu cartofi fierți natur sau cu mămăliguță caldă.

1367. Fazan cu sos sivet (sos de vin şi arpagic)

1 fazan, 300 g ciuperci, 100 g costiță afumată, 100 ml vin, 500 g arpagic, 100 g unt, 1 ceapă, 30 g făină, 1 lingură de bulion, piper pisat, 1 legătură de verdeață, 5-6 felii de franzelă (crutoane).

Se taie fazanul în porții, se sărează şi se pune la prăjit în unt. După ce bucățile sau rumenit se scot şi se pun în alt vas, iar în untul rămas de la prăjit se adaugă ceapa tăiată mărunt şi după ce s-a călit 5—6 min, se adaugă ciupercile tăiate subțire şi se mai prăjesc împreună pînă scade zeama lăsată de ciuperci. Se presară cu făină, se stinge sosul cu vin şi cu apă caldă, după care se răstoarnă peste carne, se mai adaugă piperul, bulionul, verdeața tăiată mărunt şi cu totul se mai fierbe pe foc slab. Între timp, se taie costița şi se prăjeşte pînă se rumeneşte, se scoate, iar în untura lăsată de costiță se înăbuşă arpagicul curățat, la care se mai adaugă puțină apă şi se înăbuşă sub capac. Din cînd în cînd se scutură cratița, fără să se amestece cu lingura. După ce arpagicul s-a înmuiat, se răstoarnă peste carne, se adaugă pe deasupra felii de costiță, se potriveşte la gust şi dacă este nevoie se mai adaugă ceva lichid. (Mîncarea trebuie să fie scăzută). Mîncarea se mai introduce în cuptorul încins şi se ține cam 10 min. După dorință, se serveşte pe crutoane de pîine prăjite în unt; se aşază crutoanele pe un platou cald, iar pe acestea se pune cîte o porție de carne, peste care se

toarnă sosul cu ciupercile, împreună cu arpagicul şi costiţa, presărîndu-se pe deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1368. Supă de fazan cu găluşte de griş

1 fazan, 1 ceapă, 1 morcov, 1/2 ţelină, cîteva boabe de piper, 1 legătură de pătrunjel verde, sare, găluşte.

Deoarece din fazanul bătrîn nu iese friptură fragedă, se va prepara supă, care este mai gustoasă decît din oricare altă pasăre. Fazanul pentru supă nu se marinează, dar din ziua împuşcării se ţine într-un loc răcoros cîteva zile, atîrnat cu capul în jos. După aceea se curăţă de pene, se pîrleşte, se freacă cu puţin mălai, se spală şi i se scot intestinele. Apoi se spală din nou şi se pune la fiert cu apă rece. După primul clocot se spumuieşte, se adaugă sare, zarzavatul de supă tăiat în patru la capete şi cîteva boabe de piper. (Zarzavatul tînăr se pune în supă cînd carnea fazanului este aproape fiartă). La urmă supa se strecoară. Se serveşte cu găluşte de griş (v. reţeta 672) sau cu tăiţei de casă (v. reţeta 675). Carnea se serveşte cu legumele din supă şi cu mujdei de usturoi.

1369. Ciorbă de fazan à la grec

Se prepară la fel ca ***ciorba de pasăre (de găină) à la grec*** (v. reţeta 631).

1370. Gîscă sălbatică la tavă

1 gîscă, 50 g untură, componente pentru pregatirea narinatei.

După ce a fost ţinută la fezandat, gîsca se curăţă de pene, se pîrleşte, apoi se freacă cu mălai şi se spală pe deasupra. Se scot măruntaiele şi se opresc numai inima şi ficatul, restul se aruncă. Se taie gîsca în patru şi se pune într-un vas pentru marinare. Separat se pun la fiert componentele pentru marinată: ***100 ml oţet, 300 ml apă, 200 ml vin, cîteva felii de morcovi, ceapă, ţelină, 1-2 foi de dafin, citeva boabe de piper, cimbru, 1 căpăţînă de usturoi, sare.***

Toate componentele la un loc se pun la fiert într-un vas acoperit, timp de 10 min, după care se ia marinata de pe foc şi se toarnă călduţă peste carne, ţinîndu-se apoi la loc răcoros. În acest mod, carnea de gîscă poate să se marineze în cîteva ore sau zile, aceasta depinzînd de vîrsta vînatului. În fiecare zi se întoarce carnea şi se ţine acoperită. Cînd se scoate carnea din marinată, se şterge, se pune într-o tavă groasă de tuci sau smălţuită, se unge cu untură, se toarnă puţină apă şi se introduce în cuptorul încins. Între timp, se întorc bucăţile ca să se rumenească bine pe toate părţile, după care se reduce focul şi se continuă frigerea ca să se pătrundă carnea. Dacă este tare carnea, se adaugă puţină apă sau zeamă de marinată şi se mai lasă la cuptor, iar dacă se rumeneşte şi nu este încă moale, se mai înăbuşă pe plită (plita poate fi înlocuită cu un disc din tablă groasă, pus pe ochiul aragazului). Frigerea unei gîşte mai bătrîne poate să dureze de la 2 pînă la 3 ore.

1371. Gîscă sălbatică cu măsline

1/2 gîscă, 250 g măsline, 1 lămîie, 100 ml ulei, 200 ml vin, 200 g ceapă, 30 g bulion, cîteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, 1 ramură de cimbru, 1/2 lingură de făină.

Pregătirea gîştii se face la fel ca în rețeta precedentă, numai că în loc să se frigă în cuptor se pune la prăjit. Se taie în bucăți potrivite, cîte o bucată sau cîte două bucăți la o porție, şi se prăjesc pe ambele părți pînă se rumenesc. Se scot în alt vas, iar în uleiul rămas se căleşte ceapa tăiată mărunt, se adaugă făina, bulionul şi se stinge cu apă în cantități potrivite. Apoi se răstoarnă sosul peste carnea prăjită şi se mai fierb împreună pînă se înmoaie carnea. După aceea se adaugă măslinele opărite, boabele de piper, cimbrul, foaia de dafin, coaja de la o lămîie, se potriveşte de sare, se adaugă vin şi împreună se mai fierb 10 min. Se serveşte caldă sau rece, garnisită cu felioare de lămîie subțiri. (În loc de vin se poate adăuga în mîncare zeamă de la marinată sau zeamă de lămîie).

1372. Gîscă sălbatică cu ciuperci

1,2 kg carne de gîscă, 400 g ciuperci, 100 ml ulei, 100 g ceapă, 100 ml vin, 1 legătură de pătrunjel verde, piper, sare.

Se prepară la fel ca gîsca cu măsline, numai că în loc de măsline se adaugă ciupercile pregătite sote. La urmă, în loc de felioare de lămîie, se presară pe deasupra pătrunjel verde tăiat mărunt.

1373. Gîscă sălbatică cu varză murată

Se prepară la fel ca ***rața pe varză*** (v. rețeta 1041). La fel se mai poate prepara gîscă sălbatică cu orez, gutui sau cu diverse legume.

1374. Rață sălbatică la tavă sau înăbuşită

Atît marinarea cît şi pregătirea raței sălbatice se face la fel ca în rețeta 1370. (Gîscă sălbatică la tavă.)

1375. Rață sălbatică cu sos picant

1 rață, 100 ml ulei, 100 ml vin, 1 lingură de bulion, 1 lingură de făină, 1/2 lingură de muştar, 100 g ceapă, 1/2 țelină, 200 g castraveciori, 1 foaie de dafin, cimbru, piper, oțet, sare.

După marinare rața se taie în bucăți care se prăjesc în ulei. Se scot bucățile într-o cratiță, iar în uleiul rămas se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi după ce se căleşte puțin se adaugă făina, bulionul şi se stinge cu apă caldă, apoi se răstoarnă peste bucățile de rață prăjite. Se adaugă castraveciorii curățați de coajă, de semințe şi tocați foarte mărunt, piperul, foaia de dafin, cimbrul, muştarul şi se lasă să fiarbă pînă ce carnea este gata. La urmă se adaugă vinul şi se potriveşte la gust de sare şi de oțet, iar în timpul fierberii se adaugă zeamă de marinată strecurată. Se serveşte cu cartofi fierți natur, stropiți cu unt şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1376. Ostropel de rață sălbatică

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, numai că în mîncare nu se pun castraveți. Se adaugă la urmă o căpățînă de usturoi tăiat foarte mărunt, călit puțin în ulei încins şi stins cu oțet, apoi se răstoarnă peste mîncare cînd este gata şi împreună se mai fierb 5—6 min. Se serveşte cu cartofi natur care se stropesc cu unt şi se presară deasupra cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1377. Rață sălbatică cu măsline

Se prepară la fel ca ***gîsca sălbatică cu măsline*** (v. rețeta 1371).

1378. Rață sălbatică cu castraveți murați

1 rață, 1 kg castraveți murați, 100 g untură, 30 g bulion, 100 g ceapă, 2-3 roşii, 1 lingură cu vîrf de mărar verde tăiat mărunt, 1 lingură de făină, 1 frunză de dafin, sare.

După ce a stat în marinată, se scoate rața, se şterge şi se taie în bucăți. Se trece prin făină şi se pune la prăjit în untură încinsă. După ce bucățile s-au prăjit se scot în alt vas, iar în untura rămasă se prăjeşte ceapa tăiată mărunt şi, după ce aceasta s-a prăjit puțin, se adaugă restul de făină, bulionul şi se stinge cu apă caldă. Se lasă să dea în două-trei clocote, se răstoarnă peste carne şi se lasă să fiarbă pînă ce carnea este aproape gata. Între timp, se curăță castraveții de coajă, se taie în cuburi mici, se pun într-un vas, se acoperă cu apă şi se fierb 10—20 min, după care se scurg de apa în care au fiert. La castraveți se adaugă sosul de la mîncarea respectivă şi se mai fierb pînă sînt gata. După aceea se răstoarnă peste carne, se potriveşte la gust cu sare, se adaugă deasupra roşiile tăiate şi se introduce în cuptorul încins, unde se ține pînă ce zeama scade potrivit, iar roşiile se rumenesc puțin. Mîncarea se serveşte fierbinte, presărată pe deasupra cu mărar proaspăt tăiat mărunt.

1379. Rață sălbatică cu ciuperci

Se prepară la fel ca şi ***gîsca cu ciuperci*** (v. rețeta 1372).

1380. Rață sălbatică cu varză murată

Se prepară la fel ca şi ***rața pe varză*** (v. rețeta 1041).

1381. Lişiță la tavă cu sos picant

1 lişiță, 100 g untură, 100 g slănină proaspătă, 200 g castraveți murați, 100 ml vin, 1 linguriță de muştar, 50 g bulion, 1/2 lingură făină, 100 g ceapă, 100 ml zeamă de marinată sau oțet, sare, cimbru, foaie de dafin, piper.

Lişița, ca şi rața sălbatică, se ține 2—3 zile într-un loc răcoros, atîrnată pentru fezandare. Cînd timpul este rece se poate ține şi mai multe zile. După fezandare, lişița se curăță de pene; dar cum penele se smulg foarte greu, este mai bine să se jupoaie de piele împreună cu penele. Se scot apoi măruntaiele, după care carnea se pune la marinat. (Pentru marinată v. rețetele 1333—1335.) Se scoate din marinată în momentul pregătirii mîncării, se şterge bine, se înfăşoară în felii de slănină tăiată foarte subțire, se leagă cu o ață, se aşază într-o cratiță unsă cu untură şi se introduce în cuptor. După ce carnea s-a rumenit puțin, se adaugă legumele de la marinată sau altele (cîteva felii de ceapă, morcovi şi țelină), cîteva boabe de piper, cimbru, o foaie de dafin şi puțină apă. Se frige în continuare pînă ce carnea este gata, apoi se scoate friptura în alt vas, iar legumele se presară cu făină şi împreună se prăjesc încă 10 min, după care se adaugă bulionul şi se stinge cu vin şi cu puțină apă, atît cît trebuie ca sosul să fie

potrivit. Se dă în fiert şi după 5—6 min se strecoară pasîndu-se. În sosul strecurat se adaugă castraveciorii curăţaţi de coajă şi tocaţi foarte mărunt, carnea de lişiţă friptă şi tăiată în bucăţi, muştarul, piper pisat şi se potriveşte la gust de sare, oţet sau se adaugă zeamă de la marinare şi împreună se mai fierb 20 min. Se serveşte cu găluşte de cartofi sau cu pilaf de orez.

1382. Lişiţă cu măsline

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, numai că nu se înveleşte lişiţa în slănină şi se prepară cu ulei în loc de untură, iar la urmă se adaugă în loc de castraveciori măslinele opărite separat pentru desărare. Cînd este aproape gata se adaugă felii de lămîie fără coajă şi fără sîmburi şi se mai lasă să dea în cîteva clocote. (În loc să se frigă lişiţa întreagă la cuptor, ea poate fi tăiată în bucăţi şi apoi prăjită.) După prăjire se scoate carnea în alt vas, iar în uleiul rămas se călesc legumele tăiate în felii subţiri, se adaugă o lingură de făină, bulion, mirodeniile şi se stinge cu puţină apă. Se lasă să mai fiarbă 20—30 min, după care se strecoară pasînd legumele împreună cu sosul peste bucăţile de lişiţă prăjite şi se lasă să mai fiarbă totul pînă ce carnea este gata. Se adaugă apoi măslinele, felii de lămîie, vinul, se gustă dacă mai este nevoie de sare şi se mai dă în cîteva clocote. Se serveşte rece.

1383. Lişiţă cu ciuperci

1 lişiţă, 300-400 g ciuperci, 50 g untură, 50 g unt, 100-200 g ceapă, 1/2 lingură făină, 30 g bulion, 100 ml vin, 1 legătură de pătrunjel verde, piper, sare.

După ce lişiţa a fost ţinută în baiţ (marinată), se scoate, se şterge carnea, se taie în bucăţi, se trece prin făină şi se pune la prăjit în untură încinsă. După ce bucăţile s-au prăjit, se scot în alt vas, iar în untura rămasă se prăjeşte ceapa tăiată mărunt, apoi se adaugă bulion şi se stinge cu apă caldă. După cîteva clocote se strecoară sosul peste carne, lăsîndu-se la foc mic să fiarbă pînă se înmoaie carnea. Între timp se călesc ciupercile cu unt, puţină sare şi piper, iar cînd scade zeama pe care au lăsat-o ciupercile, se adaugă vinul şi se răstoarnă peste carne şi împreună se mai fierb 10 min. La servire se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1384. Lişiţă cu varză murată

Se prepară la fel ca ***raţa pe varză*** (v. reţeta 1041).

1385. Lişiţă cu castraveţi muraţi

Se prepară la fel ca ***raţa sălbatică cu castraveti muraţi*** (v. reţeta 1378).

15.2. VÎNAT CU PĂR

Jupuirea iepurelui. Iepurele se agaţă de picioarele dinapoi în două cîrlige distanţate între ele la 12—16 cm.

Se începe prin a tăia pielea în jurul labelor, apoi de la încheieturile picioarelor de dinapoi se trage blana în jos de pe tot corpul, răsucind-o în acelaşi timp cu părul înăuntru.

Picioarele din față se taie de la încheieturi, urechile de asemenea, pentru a se putea jupui capul. Acolo unde pielea nu se desprinde de corp, ne ajutăm, tăind cu vîrful unui cuțitaş foarte ascuțit. După jupuire se controlează să nu rămînă păr pe corp. Se pune un vas sub iepure pentru scurgerea sîngelui, după care se spintecă pe burtă în lungul abdomenului pînă la piept şi se scot organele cu mare atenție, pentru a nu se sparge vezica biliară (fierea). Cînd se scoate inima, trebuie avut grijă ca sîngele să se scurgă în vasul amintit anterior. Sîngele şi cheagurile de sînge se amestecă cu 200—300 ml vin (de preferat roşu) şi se păstrează la rece. Acest amestec va fi folosit pentru pregătirea sosului la mîncarea de iepure sau pentru ciorbă de iepure. Carnea se taie în sferturi sau în porții (carnea nu se spală decît în locurile unde este murdară) şi se pune la marinat, aşa cum s-a arătat în partea introductivă a cap. 15.

Blana se presară cu sare, se freacă cu mălai, se întinde pe o scîndurică cu părul în jos, se bate pe margine cu cuie şi se pune la uscat.

1386. Friptură de iepure împănată cu slănină

1,5 kg carne de iepure (partea cărnoasă), 200 g slănină proaspătă, 1 căpățînă de usturoi, 100 ml ulei, sare, piper.

Iepurele se pune la marinat aşa cum s-a arătat în rețeta 1333. (Iepurele tînăr poate fi gătit şi fără să fie marinat.) După ce a stat la marinat, carnea se scoate, se şterge, se împănează cu şuvițe de slănină şi usturoi, se presară cu sare şi piper, se unge cu ulei, se pune într-o tavă cu ulei bine încălzit şi se introduce în cuptorul bine încălzit. Între timp se stropeşte cu sosul din tavă şi, dacă sosul scade, se adaugă cîte puțină zeamă din marinată şi la urmă un păhărel de vin.

Se serveşte tăiată în bucăți şi foarte fierbinte, pe platou încălzit şi cu garnituri după plac: cartofi prăjiți, gogonele cu cartofi, orez şi altele.

1387. Iepure cu legume

Pentru 6 porții: ***1,2 kg carne de iepure, 200 g ceapă, 1 țelină, 200 g morcovi, 2-3 ardei graşi, 1 căpățînă de usturoi, 300 g cartofi, 50 g bulion, 2-3 roşii, 1/2 linguriță de boia, 1 frunză de dafin, cîteva boabe de piper, cimbru, 1 pahar de vin, 300 ml ulei, 1 legătură de pătrunjel verde.***

În jumătate din cantitatea de ulei se prăjeşte carnea marinată tăiată în bucăți şi cînd este gata se scoate şi se pune în alt vas, iar în uleiul rămas se prăjeşte ceapa şi usturoiul tăiate mărunt. Cînd ceapa este aproape prăjită se adaugă bulionul, boiaua, foaia de dafin, piper, cimbru şi se stinge cu vin. Ca friptura să aibă sos deajuns se mai adaugă apă caldă şi se lasă 5—6 min la fiert, după care se răstoarnă peste carne şi se lasă să fiarbă împreună pînă ce carnea este gata. Între timp, în uleiul rămas se înăbuşă separat legumele tăiate în bucăți mici. Cînd legumele s-au călit se sting cu apă caldă şi se lasă să fiarbă pînă sînt gata, după care se adaugă peste carne şi împreună se mai fierb 5—6 min.

La servire se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1388. Iepure cu măsline gătit greceşte

Pentru 6 porții: ***1 kg carne de iepure, 150 ml ulei, 100 g ceapă, 100 g morcovi, 1/2 țelină, 50 g bulion, 200 ml vin, 1 foaie de dafin, 1 g boabe***

de piper, 1 crenguță de cimbru, 1 lămîie, 100-150 g sînge de iepure, 300 g arpagic, 200 g măsline, 1 căpățînă de usturoi, sare şi oțet, după gust.

După ce carnea s-a scos din marinată, se zvîntă, se taie în bucăți şi se pune la prăjit în ulei încins. Cînd este gata se scoate şi se pune într-un alt vas, iar în uleiul rămas se prăjesc ceapa, morcovul, țelina, toate tăiate în felii subțiri. După ce legumele s-au prăjit, se adaugă usturoiul tocat mărunt, bulionul, sîngele de iepure şi se stinge cu zeama de la marinată. Apoi se adaugă şi condimentele: foaie de dafin, cimbru, boabe de piper, cîteva linguri de oțet şi sare, după gust. Se mai lasă să fiarbă circa 1 oră, după care se strecoară, pasîndu-se peste carnea prăjită. Se adaugă măslinele în prealabil opărite, cîteva felii de lămîie fără coajă şi fără sîmburi, vinul şi se lasă să fiarbă pînă ce carnea este gata. La urmă, după ce mîncarea s-a luat de pe foc, se mai adaugă arpagicul înăbuşit separat.

Se serveşte rece, ornîndu-se pe deasupra cu felii de lămîie,

1389. Escalop de iepure natur

Pentru 6 porții: ***1 kg carne macră de iepure, 100 ml ulei sau 100 g untură, 30 g făină, 30 g bulion, 1 ceaşcă de vin, sare, piper pisat.***

Carnea pentru escalop se taie în fileuri, cîte două bucăți pentru o porție, care se bat puțin cu ciocanul de carne. Se presară cu sare şi cu piper pisat, se dau prin făină şi se prăjesc în grăsime încinsă pînă se rumenesc pe ambele părți. După aceea se scot într-o crăticioară, se adaugă puțină apă caldă, se acoperă şi se lasă la foc încet să fiarbă 10—15 min. În timpul înăbuşirii se scutură crăticioara ca să nu se prindă escalopul de fundul acesteia.

În grăsimea din crăticioara în care s-a prăjit escalopul se presară puțină făină, Se rumeneşte puțin, apoi se adaugă bulionul şi se stinge cu vin şi cu puțină apă. Se dă în fiert, se răstoarnă peste escalop, lăsîndu-se să fiarbă împreună pînă ce carnea este gata.

Se serveşte cu diverse garnituri sau cu cartofi fierți natur, stropiți cu unt şi presărați cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

1390. Escalop de iepure cu ciuperci

Pentru 6 porții: ***1 kg carne de iepure din pulpă, 100 g unt sau ulei, 400 g ciuperci proaspete sau 1 cutie de 1/2 kg ciuperci conservate, 1 ceaşcă de vin, 1 lingură de făină, 1 legătură de pătrunjel verde, sare.***

În ceea ce priveşte pregătirea escalopului se foloseşte rețeta precedentă, în plus adăugîndu-se ciupercile care se prepară în felul următor: după ce au fost curățate şi spălate, ciupercile se taie în felii subțiri şi se pun la prăjit în unt sau în ulei încins (sau în uleiul în care s-a prăjit escalopul). După ce ciupercile s-au prăjit puțin, se adaugă făina, se mai prăjesc împreună puțin, se sting cu vin şi se adaugă puțină apă fierbinte, apoi se răstoarnă peste escalop şi se mai fierb împreună pînă ce carnea este gata.

1391. Sive de iepure

Pentru 6 porții: ***1,2 kg carne de iepure macră, 1/2 l vin negru, 300 g ciuperci, 500 g arpagic, 200 g costiță afumată, 100 g untură, 1 lingură de făină, 30 g bulion, 1 ceapă, 1 morcov, 1 țelină, 1 fir de cimbru, 1 foaie de***

dafin, 1 căpăţînă de usturoi, 1 g piper pisat, 100-150 g sînge de iepure, 6 crutoane de franzelă prăjită.

Carnea de iepure proaspătă sau marinată se taie în porţii (cîte două de persoană) şi se prăjeşte în untură pînă ce se rumeneşte, după care se scoate şi se pune în alt vas. În untura în care s-a prăjit carnea se pun la prăjit legumele tăiate în felii foarte subţiri. După ce s-au prăjit puţin se presară peste ele făina uscată, se adaugă bulion şi, dacă este, sînge de la iepure. Se stinge cu vin sau cu apă fierbinte şi se lasă să fiarbă pînă ce se înmoaie legumele. După aceea se strecoară sosul în vasul în care se află carnea, pasîndu-se şi legumele. Se adaugă apoi usturoiul tocat şi condimentele, lăsîndu-se să fiarbă la foc încet, pînă ce carnea este gata. Între timp se prăjeşte foarte puţin costiţa tăiată în cubuleţe şi se scoate, iar în grăsimea rămasă de la costiţă se prăjesc ciupercile tăiate în felii subţiri. După cîteva minute de prăjire se răstoarnă peste carne, la care se mai adaugă arpagicul (care a fost înăbuşit separat, din timp — v. reţeta 90), costiţa, vinul sau supă de oase, se potriveşte la gust, iar dacă mîncarea este prea scăzută se mai adaugă vin sau apă fierbinte şi se mai dau într-un singur clocot. Înainte de servire se scoate din mîncare foaia de dafin şi crenguţa de cimbru. Pe un platou bine încălzit se aşază crutoane de franzelă prăjite, peste care se pun bucăţile de carne. Se acoperă apoi cu sosul preparat după reţeta precedentă.

Se serveşte foarte fierbinte.

1392. Pateu de iepure

Partea cărnoasă de la un iepure, 500 g carne de porc (pulpă sau fileu), 600 g slănină proaspătă, 2-3 g piper pisat fin, nucşoară rasă, 50 g coniac, sare.

După ce iepurele a fost jupuit de blană, se marinează sau se prepară proaspăt. Se curăţă carnea de pieliţe, după care se scot muşchiuleţii şi toată carnea de pe oase. Muşchiuleţii se taie în două, în lung, şi se învelesc în felii de slănină tăiată cît mai subţire (slănina se subţiază bătîndu-se cu ciocanul de carne). Carnea de iepure dezosată şi carnea de porc se trec de două ori prin maşina de tocat (a doua oară cu sită deasă), apoi se amestecă, frămîntîndu-se bine, şi se adaugă cîte puţină apă (cîteva linguri), piperul, nucşoara, coniacul, 100 g slănină tăiată în cubuleţe şi sare, după gust. Jumătate din compoziţie se aşază într-o formă tapetată cu felii de slănină foarte subţiri la mijlocul căreia, pe două rînduri, se pun muşchiuleţii înveliţi în slănină şi peste ei se adaugă restul de compoziţie. Feliile de slănină care au tapetat forma se întorc de pe marginile formei peste compoziţie. (Compoziţia mai poate fi acoperită cu un aluat simplu preparat din făină şi apă.) Forma umplută se aşază într-o tavă cu apă clocotită şi se introduce pentru 1 1/2—2 ore în cuptorul încins, unde trebuie să fiarbă fără întrerupere. În cazul în care scade apa în tavă, se mai adaugă apă, iar ca să nu se ardă pateul, pe deasupra se acoperă cu o hîrtie groasă, unsă cu grăsime. Pateul se încearcă dacă este gata prin înţepare cu un beţişor subţire; dacă nu iese deasupra un suc de culoare roz, înseamnă că pateul este gata. Se scoate forma din cuptor, se curăţă pe deasupra de cocă, se acoperă cu o scîndurică peste care se pune o greutate de circa 2 kg ca să se preseze şi se ţine la rece pînă a doua zi. După ce s-a răcit bine, pateul se scoate din formă, scufundînd fundul acesteia într-un vas cu apă clocotită.

Se răstoarnă pe un platou plat şi bine răcit şi se pune din nou la rece pentru cîteva minute.

Se serveşte fie învelit în staniol pentru a fi tăiat, fie tăiat felii. Pateul tăiat în felii se glasează cu aspic şi se garniseşte tot cu aspic tăiat în diferite forme. Aspicul se prepară după rețeta 1541.

1393. Pateu de iepure simplu

1 kg carne de iepure, 500 g carne de porc, 500 g ceapă, 300 g untură, 200 g unt, 50 g coniac, piper pisat, sare după gust.

Carnea de iepure şi de porc se taie în bucăți mici care se pun la prăjit în untură înfierbîntată. Se adaugă ceapa tăiată mărunt şi se prăjesc împreună, avînd grijă să nu se rumenească prea tare. Se lasă să se răcească, după care se trec de două ori prin maşina de tocat cu sita deasă. Se adaugă untul, coniacul, piperul şi sare după gust, apoi se amestecă bine. Pasta respectivă se aşază pe un platou, dîndu-i forma dorită şi se pune la rece.

Se poate servi fie tăiat felii, fie lăsat pe platou şi ornat cu legume (roşii, gogoşari, morcovi, frunze de pătrunjel verde) şi feliuțe de ou fiert tăiate în diverse forme. Pe deasupra se poate pune aspic. Dacă se serveşte pe platou şi nu se ornează cu legume, poate fi ornat cu unt, folosind şprițul pentru a desena diverse forme, dîndu-i un aspect cît mai frumos.

În pateul de iepure se poate folosi şi ficat de iepure sau de porc şi în cazul în care compoziția este prea compactă se adaugă puțin vin sau supă rece. Mai poate fi servit în porții mici care se pun în ceşcuțe de cafea şi se răstoarnă pe platou după ce compoziția s-a răcit bine. Pentru aceasta, ceşcuțele se afundă cu partea inferioară în apă clocotită pentru a se putea desprinde pateul. Se ornează cum s-a arătat înainte.

1394. Iepure de casă

Iepurele de casă se jupoaie de blană ca şi cel sălbatic şi se prepară la fel. Iepurele tînăr se prepară fie proaspăt, fie se pune la marinat şi se ține cîteva ore, sau de seara pînă dimineața. Compoziția marinatei este următoarea: ***200 ml oțet, 200 ml vin, 50 ml ulei, 1 căpățînă de usturoi pisat, 1-2 foi de dafin, cimbru, cîteva felii de ceapă şi de țelină, cteva boabe de piper şi de ienibahar.***

Iepurele de casă se spală, se curăță de toate pielițele şi de vine, se taie în bucăți potrivite, se amestecă cu ceapa şi țelina tăiate în felii subțiri şi apoi se acoperă cu componentele arătate. În loc de marinare, carnea de iepure de casă poate fi opărită cu următoarea soluție: ***1/4 l oțet, 1/4 l apă, 1 ceapă şi 1 țelină tăiate felii subțiri, 1-2 foi de dafin, cîteva boabe de piper, sare, după gust.***

Toate ingredientele se pun la fiert într-un vas acoperit şi se dau într-un singur clocot, după care se răstoarnă peste carnea aşezată într-un vas. După cîteva ore carnea se poate găti.

Prin marinare se înlătură mirosul specific cărnii de iepure şi totodată se condimentează gustul acesteia. Trebuie avut grijă să se adauge la mîncare, în timpul fierberii, şi zeama strecurată de la marinată (în care s-a marinat carnea iepurelui).

1395. Iepure de casă cu ciuperci

Pentru 6 porții: ***1 kg carne de iepure, 400 g ciuperci, 60 g unt, 60 ml ulei, 1 g piper pisat, 100 g ceapă, 100 ml vin, 50 g smîntînă, 1 legătură de pătrunjel, sare.***

Marinarea cărnii se face ca în rețeta precedentă. Carnea scoasă din marinată se şterge, se taie în bucăți potrivite şi se pune la prăjit în unt sau în untură. Cînd carnea s-a rumenit, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi se prăjeşte puțin, apoi se stinge cu vin şi cu puțină apă caldă. Se mai lasă la fiert la foc încet pînă se înăbuşă ciupercile, care se adaugă cînd carnea este aproape gata. Se potriveşte de sare şi de piper, se adaugă smîntînă şi pătrunjelul verde tăiat mărunt.

Pot fi folosite şi ciuperci conservate, iar dacă sînt proaspete, se curăță, se spală în mai multe ape, se taie în felii subțiri şi se pun cu unt la înăbuşit. Se înăbuşă pînă cînd scade zeama lăsată de ele, apoi se răstoarnă peste carne şi împreună se mai lasă să fiarbă cîteva minute (ciupercile proaspete pot fi înlocuite şi cu ciuperci uscate, acestea punîndu-se din timp la înmuiat în apă călduța; apa în care s-au înmuiat ciupercile se adaugă la mîncare).

1396. Iepure de casă cu smîntînă

Pentru 6 porții: ***1 kg carne de iepure, 1 ceapă, 1 lingură de făină, 1/2 lingură de muştar, 2-3 boabe de ienibahar şi de piper, 100 g smîntînă, 60 g unt, sare.***

Carnea scoasă din marinată se şterge, se taie în bucăți şi se pune la prăjit în ulei încins. După ce carnea s-a prăjit, se adaugă ceapa tăiată mărunt şi se călesc împreună pînă cînd se rumeneşte şi ceapa puțin, apoi se adaugă 1/2 lingură de făină, piperul şi ienibaharul şi se stinge cu apă. Se lasă să mai fiarbă pînă ce carnea este gata. Se adaugă smîntîna care în prealabil se amestecă cu 1/2 lingură de făină şi cu una de muştar şi se mai fierb împreună 2—3 min.

1397. Iepure de casă cu sos alb

Pentru 6 porții: ***1 kg carne de iepure, 60 g unt, 60 ml ulei, 50 g făină, cîteva boabe de piper, sare şi zeamă de lămîie după gust.***

Se taie carnea în bucăți şi se pune la prăjit în ulei încins. După ce carnea s-a rumenit pe toate părțile, se stinge cu apă caldă, se adaugă piper şi sare şi se lasă să fiarbă pînă este gata. Între timp se pune unt la încălzit, se presară cu făină, se căleşte 5—6 min pe foc domol, apoi se stinge cu apă, atît cît să rămînă sosul gros ca o smîntînă. Se răstoarnă peste carne şi se mai dă totul în fiert 2—3 min. Se potriveşte la gust de sare şi tot după gust se adaugă zeamă de lămîie.

1398. Iepure de casă cu măsline

Cantitățile şi pregătirea sînt la fel ca la rețeta 1388.

1399. Iepure de casă pane

Pentru 6 porții: ***1,5 kg carne de iepure, 100 g untură, 50 g făină, 2 ouă, 100 g pesmet, sare, piper.***

Carnea de iepure se marinează sau se opăreşte (v. rețeta 1394). După marinare carnea se şterge, se curăță de toate pielițele, se taie în bucăți potrivite (cu sau fără os). Se bate cu ciocanul de carne, se sărează şi, după gust, se presară piper, se tăvăleşte în făină, apoi în ou bătut şi după aceea în pesmet. Se prăjeşte pînă se rumeneşte pe ambele părți, după care se introduce în cuptorul slab încălzit şi cu uşa deschisă, ca să se răscoacă carnea şi să se pătrundă în interior. Se serveşte cu diverse garnituri.

1400. Pateu de iepure de casă

Se prepară la fel ca în rețeta 1392 sau 1393.

Toate preparatele de iepure care se servesc calde, se pot pregăti cu unt sau ulei, iar preparatele care se servesc reci se prepară numai cu ulei

1401. Căprioară

Căprioara se ține cîteva zile în blană pentru fezandare, după care se jupoaie şi se marinează (v. partea introductivă a cap. 15).

Carnea de la orice vînat jupuit trebuie pusă la marinat, altfel se înnegreşte şi se usucă pe deasupra.

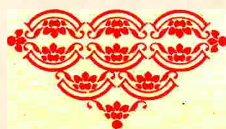
Din carnea căprioarei se pot prepara diferite feluri de mîncare. Modul de preparare este la fel cu cel al preparatelor din carne de vițel sau de ovine.

1402. Urs

Carnea de urs se prepară la fel ca cea de vită. Ursul, după ce a fost împuşcat, se ține în blană (fără intestine) timp de 8—10 zile pentru fezandat, apoi se jupoaie de blană, carnea se tranşează în bucăți potrivit de mari şi se pune la marinat într-un baiț pregătit după rețeta 1333. Carnea de urs se ține tot timpul în baiț, pînă se consumă, la o temperatură de 8—10°C şi se întoarce în fiecare zi, astfel ca bucățile de la fund să ajungă deasupra şi invers. Carnea va fi apăsată cu o greutate care se pune pe capac, în aşa fel ca lichidul să o acopere în totalitate.

1403. Mistreț

Carnea de mistreț se prepară la fel ca şi carnea de porc, numai că se scoate şoriciul, care nu se foloseşte la gătit, iar carnea se ține cîteva zile în baiț (v. rețeta 1334).





16. DULCIURI ŞI PRĂJITURI DE CASĂ

16.1. DULCIURI ŞI PRĂJITURI DIN ALUAT DOSPIT CU DROJDIE DE BERE

1404. Aluat dospit cu drojdie de bere

Se foloseşte pentru următoarele preparate: cozonaci, cornuri, babe, pască, gogoşi, brînzoaice, vărzări moldoveneşti, învîrtite, savarine şi diverse prăjituri.

Pentru 1 kg făină: ***40-50 g drojdie, 2 pahare lapte, 200 g unt, ulei sau margarină, 4-5 ouă, 200-300 g zahăr, 1 linguriță coajă de lămîie rasă, zahăr vanilat sau rom, un vîrf de cuțit sare.***

Se cerne făina în momentul pregătirii (aceasta face ca aluatul să fie mai pufos); iarna făina se aduce cu o zi înainte în bucătărie pentru a se încălzi. Se adaugă drojdia dizolvată în lapte călduț îndulcit. Separat, într-un vas se bat pe marginea maşinii de gătit ouăle întregi cu zahărul şi cu puțină sare, apoi se toarnă în mijlocul grămezii de făină. Se adaugă coaja de lămîie rasă, zahărul vanilat şi romul şi se începe să se amestece încet cu o mînă ca să se absoarbă toată făina. Dacă aluatul este prea tare se mai poate adăuga puțin lapte. Se amestecă, se frămîntă şi se bate bine, iar atunci cînd se desprinde de pe mînă şi de pe pereții vasului, se adaugă treptat, frămîntîndu-se mereu, untul topit.

Aluatul se acoperă cu un şervet de bucătărie şi se lasă să crească într-un loc călduț, punîndu-se vasul deasupra unei site să nu se opărească. Dospitul depinde de temperatura camerei şi de calitatea drojdiei. Timpul mediu de creştere este de 1—3 ore. După ce aluatul a crescut se poate întrebuința.

1405. Cozonac simplu

Aluatul se prepară ca în rețeta precedentă folosind aceleaşi componente.

Cînd aluatul este bine crescut, se pune pe o planşetă presărată cu făină. Se ung mîinile cu unt sau ulei, se iau bucăți de aluat, se întind, apoi se împletesc pe planşetă, după care se pun în forme dinainte pregătite, unse bine cu unt sau cu ulei. Cantitatea de aluat pusă în formă nu trebuie să depăşească jumătate din înălțimea formei. Se lasă să crească pînă se umple forma, iar la urmă se unge cu ou bătut pe deasupra şi se introduce în cuptorul încălzit potrivit. Se coace aproximativ 1 oră, după care se verifică dacă este copt cu un bețişor subțire sau cu un pai uscat cu care se înțeapă cozonacul; dacă paiul scos este uscat, cozonacul este copt şi se poate scoate, iar dacă coca se lipeşte pe pai înseamnă că nu este încă copt şi mai trebuie lăsat la cuptor. Dacă cozonacul nu s-a rumenit frumos se mai unge o dată cu un gălbenuş de ou frecat cu o linguriță de zahăr şi se mai lasă în cuptor 8—10 min la foc iute, apoi se scoate, se desprinde uşor de formă (cu ajutorul unui vîrf de cuțit) şi se răstoarnă pe o hîrtie albă sub care se pune un prosop împăturit.

1406. Cozonac cu stafide

Se prepară acelaşi aluat ca pentru cozonacul simplu, cu deosebirea că la sfîrşitul frămîntatului se adaugă 100-200 g stafide alese, spălate cu apă călduță şi uscate apoi prin tamponare cu un prosop uscat. În ceea ce priveşte restul pregătirii se procedează ca la rețeta anterioară.

1407. Cozonac cu miez de nucă

Aluatul se prepară cu aceleaşi componente şi cantități ca în rețeta 1405, în plus se adaugă umplutura de nuci: ***300-400 g miez de nucă, 200-300 g zahăr, 1-2 albuşuri, sare, 1/2 pahar de lapte, 1 lingură de cacao, 1 lingură de rom.***

În timpul cît dospeşte aluatul, se pregăteşte umplutura astfel: se curăță nucile de rămăşițele de coajă şi de părțile înnegrite, se dau prin maşina de măcinat nuci sau se pisează în piuliță, apoi se pun într-un castron şi se amestecă cu zahărul, romul, coaja de lămîie rasă, albuşurile bătute spumă, laptele şi puțină cacao.

După ce a crescut bine aluatul, se ia pe rînd cîte o bucată (după mărimea formei de cozonac), se aşază pe o planşetă unsă cu unt ori cu ulei, sau presărată cu făină şi se întinde uşor (mai bine cu mîna unsă cu unt decît cu sucitorul, pentru ca să nu se lase coca) o foaie de 1 cm grosime, peste care se întinde uniform, pe toată suprafața, umplutura de nuci. Se rulează, se aşază în forme unse şi încălzite puțin, apoi se ung deasupra cu unt, se acoperă cu un şervet cald, se pun într-un loc călduț şi se lasă să crească. Cînd cozonacii sînt bine crescuți se ung cu ou bătut pe deasupra şi se introduc în cuptorul încălzit din timp. Se țin la copt, la foc potrivit, cam 1 oră, după care se verifică cu un pai sau cu un bețişor subțire coacerea (v. rețeta 1405).

Cozonacii sînt mai pufoşi dacă gălbenuşurile se freacă cu zahărul, iar albuşurile se bat spumă.

1408. Cozonac moldovenesc

Pentru patru cozonaci: ***1,5 kg făină, 60-80 g drojdie, 15 ouă, 400 - 500 g zahăr, 300 g unt, cîteva linguri de ulei, 1 lingură de rom, 1/2 l lapte, 1 linguriță de sare, zahăr vanilat, coajă de lămîie şi de portocală rasă, nuci, stafide şi cacao, după gust.***

Într-un lighean se pun 300 g făină, se opăreşte cu o parte din lapte clocotit şi se amestecă bine cu o lingură de lemn. Cînd s-a răcit puțin se adaugă drojdia de bere dizolvată cu puțin lapte călduț, 1 linguriță de zahăr, 1 lingură de făină şi se amestecă bine. Se acoperă cu un şervet şi se pune la căldură să crească.

Între timp se separă gălbenuşurile de albuşuri în vase separate. Gălbenuşurile se freacă cu puțină sare, adăugînd treptat zahărul. Cînd plămădeala a crescut (s-a ridicat cam de două ori) se toarnă peste ea gălbenuşurile, restul de mirodenii, făina, laptele şi se frămîntă bine. După ce s-a obținut aluatul potrivit de moale, se frămîntă în continuare adăugînd cîte puțin unt călduț. Frămîntatul durează cel puțin 1 oră, pînă cînd coca face băşici. Aluatul rezultat nu trebuie să fie tare, ci mai mult moale; dacă este vîrtos se mai pun 5—6 albuşuri bătute spumă şi se mai frămîntă 5—6 min, apoi se unge cu unt pe deasupra şi se acoperă cu un şervet gros şi cald, se pune într-un loc cald, fără curent şi se lasă pînă creşte cam de două ori. După ce aluatul a crescut, se procedează la fel ca în rețeta anterioară.

1409. Cozonac (pască) cu brînză de vaci

Pentru aluat: ***600 g făină, 30 g drojdie, 3-4 ouă, 200 g zahăr, 100 g unt, 2-3 linguri de ulei, 1 pahar de lapte, un praf de sare.***

Pentru umplutură: ***800 g brînză de vaci, 200 g zahăr, 1 lingură de făină, 3-4 ouă, 1 lingură de griş, 100 g stafide, coajă de lămîie rasă, zahăr vanilat, sare, 50 g unt, 100 g smîntînă.***

Aluatul se prepară la fel ca cel pentru cozonaci. Din el se întinde pe planşeta unsă cu ulei o foaie groasă de 1 cm şi de mărimea fundului formei în care se va coace.

Se ia o formă rotundă din cele mai mari, se unge cu unt, se presară cu pesmet alb fin şi pe fundul formei se aşază foaia de aluat, apoi se mai ia o bucată de aluat, se pune pe planşetă şi se întinde în formă cilindrică de grosimea unui creion. Aceasta se pune în două, se răsuceşte ca un şnur, se aşază peste foaia de aluat de jur-împrejurul ei, ca un fel de bordură lipită de pereții formei şi se lasă să crească acoperită cu un şervet şi ținută la loc călduț.

Separat, brînza scursă bine de apă se dă prin sită sau se zdrobeşte, se amestecă adăugînd pe rînd gălbenuşurile, untul topit, smîntîna, zahărul, sare, coaja de lămîie rasă, zahărul vanilat şi stafidele spălate. Se amestecă şi la urmă se adaugă: albuşurile bătute spumă, făina, grişul, se amestecă din nou şi se pune în tava căptuşită cu aluat, întinzînd-o uniform. Se presară pe deasupra cu stafide şi se unge cu ou. Deasupra umpluturii se poate aranja din aluat întins şi răsucit un grilaj (ca o sită cu ochiuri mari). Se introduce în cuptorul cu foc moderat să se rumenească bine, fără să se ardă.

1410. Pască cu cremă de nuci

Cînd se prepară aluatul de cozonaci, se poate face cu cantități duble de componente, astfel ca să se poată prepara şi 2—3 varietăți de pască, la care diferă numai umplutura.

Crema de nuci pentru pască: ***200-300 g miez de nucă, 5-6 ouă, 200 g zahăr, zahăr vanilat, coajă de lămîie rasă.***

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul, apoi se adaugă mirodeniile, nucile trecute prin maşina de nuci sau pisate şi 2—3 albuşuri bătute spumă. Se amestecă uşor şi se pune în forma de copt căptuşită cu aluat, întinzîndu-se uniform. Se introduce în cuptorul potrivit de cald, unde se lasă la copt pînă cînd aluatul se va rumeni şi se va putea desprinde de pereții formei.

1411. Pască cu smîntînă

Aluatul şi pregătirea păştii se face la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de cremă de nuci, se prepară smîntîna astfel: într-un castron se pun 2—3 pumni de mălai, se acoperă castronul cu tifon pus în două, se toarnă deasupra 600 g smîntînă proaspătă, groasă şi fără zer şi se lasă cîteva ore, timp în care mălaiul absoarbe restul de zer. Apoi se pune smîntîna într-un castron, se adaugă zahărul, mirodenii după gust, 4—5 gălbenuşuri, 2 linguri de făină, 100 g stafide. Se amestecă şi la urmă se introduc în compoziție 2—3 albuşuri bătute spumă. Se mai amestecă uşor şi se pune umplutura în forma de copt căptuşită cu aluat (care se aranjează din timp şi se lasă să crească). Se netezeşte şi se introduce în cuptor, să se coacă la foc potrivit. Se scoate din tavă după ce s-a răcit.

1412. Pască cu orez

Aluatul se pregăteşte la fel ca la rețeta 1405. Umplutura de orez se prepară astfel: se alege orezul (200 g), se spală în 2—3 ape şi se pune la fiert. După ce a dat în cîteva clocote, se scurge de apă şi se pune din nou la fiert cu 1 l de lapte fierbinte. Cînd orezul este aproape fiert, se adaugă zahărul şi se mai lasă pînă bobul este fiert. Se ia apoi vasul de pe foc, se răstoarnă orezul într-un castron şi cînd s-a răcit puțin se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul (5 gălbenuşuri), după care se adaugă albuşurile bătute spumă, zahăr vanilat, puțină sare, coajă de lămîie şi de portocală rasă şi 100 g stafide curățate şi spălate. Se amestecă totul şi se pune în forma de copt căptuşită cu aluat de cozonac care a mai crescut între timp, fiind pregătit mai dinainte şi pus în formă la cald. Se unge cu ou şi se introduce în cuptorul încins. Se coace pînă se va rumeni frumos. Se scoate din tavă după ce s-a răcit.

1413. Babă (cozonac de formă rotundă şi înaltă)

Se prepară acelaşi aluat ca pentru cozonacul simplu, cu deosebirea că la frămîntat se adaugă stafide şi se coace în formă înaltă de lut ars.

Aluatul trebuie să fie ceva mai moale ca de obicei. Se lasă să crească. Se ia o formă înaltă, specială pentru babă, se unge cu unt, se presară cu făină şi se umple pe jumătate cu aluat crescut, după care se mai lasă să crească aluatul pînă la gura formei. (Pe marginea superioară a formei se poate lipi cu cocă, de jur-împrejur, o bandă de hîrtie ca un fel de guler, ca să nu curgă eventual coca din formă în timpul cît mai creşte la copt.) Se unge deasupra cu ou şi se presară cu zahăr tos. Se coace la foc potrivit. Cînd este gata, se lasă să se răcească puțin şi se presară peste tot cu zahăr pudră.

1414. Brioşe

300 g făină, 150 g unt sau margarină, 4-5 ouă, 50 g zahăr, 1 pahar de lapte, 25 g drojdie, 1 plic de zahăr vanilat, puțină sare.

Se cerne făina şi un sfert din cantitate se pune într-un vas. La mijloc se toarnă drojdia înmuiată în lapte călduț şi după ce se frămîntă puțin se presară maiaua cu făină şi se lasă să crească. Se pune restul de făină pe planşetă, se face o gropiță la mijloc în care se adaugă zahărul, sarea şi zahărul vanilat. Se amestecă, adăugînd pe rînd ouăle, restul de făină, untul şi la urmă maiaua preparată inițial. Se frămîntă bine din nou şi se lasă la rece cel puțin 6 ore (de preferat pînă a doua zi), După ce s-a luat de la rece, se formează din cocă bucăți rotunde care se pun în forme mici de savarine. Deasupra, la mijlocul fiecărei brioşe se face o adîncitură cu degetul, în care se introduce o bucățică de aluat în formă de pară, cu vîrful în adîncitura din brioşă. Se lasă să crească, se ung cu ou şi se introduc în cuptor. Se coc la foc potrivit 30 min. Imediat după ce s-au copt, se scot din forme. Se servesc calde sau reci, la ceai, sau la cafea cu lapte.

1415. Cornuri cu nuci sau cu mac

Pentru aluat: ***1 kg făină, 40-50 g drojdie de bere, 2 pahare de lapte, 200 g unt, 3-4 ouă, 300 g zahăr, coajă de lămîie rasă, 1 plic de zahăr vanilat sau 1 lingură de rom, un vîrf de cuțit de sare.***

Pentru umplutura de nuci: ***200 g miez de nucă, 100 g pesmet alb fin, 200 g zahăr, 1 pahar de apă, 1 lingură de rom, coajă de lămîie rasă, scorțişoară.***

Aluatul se prepară ca pentru cozonaci (v. rețeta 1405) şi, după ce a crescut, se pune pe o planşetă unsă cu ulei sau presărată cu făină şi se întinde cu sucitorul o foaie cam de 1/2 cm grosime. Aceasta se taie în pătrate cu latura de 6—8 cm şi pe fiecare pătrat se pune cîte 1/2 linguriță de umplutură de nuci (v. rețeta 1407). După aceea se rulează fiecare, formîndu-se cornulețe, care se lasă să crească, după care se ung cu ou bătut, se presară cu zahăr tos şi cu puține nuci tocate sau cu mac. Se pun apoi într-o tavă unsă cu ulei şi se introduc în cuptorul încălzit potrivit, unde se coc 30—35 min. Se servesc la ceai sau la cafea cu lapte.

1416. Brioşe cu mere

Cînd aluatul de brioşe (v. rețeta 1414) este gata, se pune pe o planşetă presărată cu făină, se întinde cu sucitorul o foaie de 1/2 cm grosime, se taie în pătrate cu latura de 8—10 cm şi în mijlocul acestora se pune cîte o lingură de umplutură de mere (v. rețeta 1422). Apoi, marginile pătratului se adună spre mijloc în formă de plic şi se strîng cu degetele, lipindu-se între ele, ca să nu iasă umplutura. Se mai lasă puțin să crească, se ung cu ou bătut, se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptor. Se coc pînă se rumenesc frumos.

1417. Gogoşi

Aluatul se prepară la fel ca în rețeta 1405, cu deosebirea că se pune în aluat mai puțin zahăr (deoarece cînd sînt gata, gogosile se pudrează cu zahăr) şi se face coca mai moale. După ce aluatul a crescut, se ia o parte

din el şi se întinde, pe planşeta unsă cu ulei, o foaie groasă de 1 cm, din care se decupează gogoşile cu un pahar subțire la gură, trecut prin făină, după care se lasă pe planşetă pînă cresc. Între timp, se pune uleiul într-o cratiță şi cînd s-a încins se pun gogoşile, prăjindu-se pe ambele părți. Cînd sînt gata se scot cu o spumieră de sîrmă inoxidabilă, specială pentru aşa ceva, se pun pe o hîrtie albă şi după cîteva minute se aşază pe un platou rotund şi se presară cu zahăr pudră vanilat.

1418. Gogoşi umplute cu marmeladă sau cu gem

Gogoşile, preparate ca în rețeta anterioară, după ce sînt gata şi s-au răcit puțin, cu ajutorul unui bețişor de forma unui creion ascuțit la vîrf se găuresc lateral, într-o parte, fiecare. Prin gaura respectivă se introduce apoi, cu ajutorul unui cornet de pergament, umplutura dorită, după care se presară cu zahăr pudră vanilat.

1419. Brînzoaice poale-n brîu (plăcinte moldoveneşti)

Pentru aluat: ***1 kg făină, 4 ouă, 50 g drojdie, 100 g zahăr, 1/2 l lapte, 100 g unt, sau margarină, 1 ou pentru uns.***

Pentru umplutură: ***500-800 g brînză, 3 gălbenuşuri, 2 linguri de făină şi una de griş, 50-100 g zahăr, stafide, 50-75 g unt, sare şi mirodenii, după gust.***

Se pune într-un castron drojdia de bere, peste care se toarnă puțin lapte călduț, 1 linguriță de zahăr şi 2—3 linguri din făina cernută, se amestecă şi se pune la crescut. Restul de făină se pune într-un castron mai mare, se adaugă ouăle frecate cu puțină sare, zahărul, untul sau margarina şi se amestecă adăugînd în acelaşi timp restul de lapte călduț cît înghite făina, zahăr vanilat, coajă de lămîie rasă şi drojdia plămădită. Se frămîntă bine pînă ce aluatul se desprinde de pe mîini şi de pe vas. Apoi se pune aluatul la un loc călduț şi după ce a crescut se împarte în două. Se pune pe rînd fiecare pe planşeta presărată cu făină sau unsă cu ulei, se întinde o foaie groasă de 1/2 cm care se taie în pătrate cu latura de 10—12 cm şi la mijlocul acestora se pune umplutură — brînză amestecată cu gălbenuşurile, făina, grişul, zahărul, stafidele şi eventual sare. Se strîng marginile în formă de plic (două cîte două, în diagonală spre mijloc) şi se lipesc capetele bine. Se mai lasă să crească 20—30 min, după care se ung cu ou sau cu unt, se aşază într-o tavă unsă şi se introduc în cuptor pînă se rumenesc frumos.

1420. Prăjitură (plăcintă) din aluat dospit cu caise

Aluatul se prepară la fel ca în rețeta 1405, în plus fiind necesare: ***unt sau ulei, caise, zahăr tos, zahăr vanilat.***

Pe fundul unei tăvi de aproximativ 40 cm lungime şi 25 cm lățime, unsă cu grăsime, se întinde o foaie de cozonac (aluat crescut) groasă de 1,5 cm. Apoi se unge foaia cu unt topit, peste ea se aşază jumătăți de caise cu partea tăiată în sus şi peste ele se presară zahăr tos. Se lasă să crească 10—20 min, după care se introduce în cuptor. Cînd este gata se presară deasupra cu zahăr pudră vanilat şi se taie în bucăți. Cine doreşte aplică deasupra caiselor un grătar format din acelaşi aluat, care se unge, cu ou înainte de a se introduce plăcinta în cuptor.

1421. Prăjitură cu prune

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, cu deosebirea că în loc de caise se folosesc prune bine coapte.

1422. Prăjitură din aluat dospit cu mere

Aluatul se prepară la fel ca la rețeta 1405. Merele se prepară astfel: se iau mere acrişoare, se curăță de coajă, se taie în felii şi se pun într-o crăticioară. Se adaugă zahăr după gust, puțină scorțişoară, unt cît o nucă, 2—3 linguri de apă şi se fierb înăbuşit, amestecîndu-se mereu să nu se prindă de fund. După ce merele s-au înmuiat şi s-au îngroşat puțin, se iau de pe foc şi se lasă să se răcească bine.

Se unge cu grăsime o tavă avînd dimensiunile de aproximativ 40 cm lungime şi 25 cm lățime, în care se întinde aluatul crescut, se unge cu unt, se presară cu pesmet alb şi deasupra se aşază umplutura de mere care trebuie pregătită din timp. După dorință, se poate aplica peste umplutura de mere un grilaj format din acelaşi aluat, care se unge cu ou şi apoi se introduce prăjitura în cuptor.

1423. Savarină

Pentru aluat: ***350 g făină, 175 g unt, 15 g zahăr, 12 g drojdie, 4 ouă, 50 ml lapte, sare, unt pentru uns forma, pesmet.***

Pentru sirop: ***200 g zahăr, 200 ml apă, 1 lingură de rom.***

Pentru garnitură: ***250 g frişcă bătută, fructe confiate, marmeladă de caise.***

Aluatul se prepară în felul următor: se cerne făina într-un castron şi se face în ea o gropiță în care se pune drojdia dizolvată în lapte călduț. Se amestecă cu puțină făină, formîndu-se maiaua care se lasă să crească la cald circa un sfert de oră. Se adaugă apoi ouăle, restul de lapte, zahărul, sare şi se amestecă cu restul de făină. La urmă se adaugă untul topit călduț şi se mai amestecă. Aluatul trebuie să fie moale şi se lasă să crească la cald.

Se ia o formă specială de savarină, se unge cu unt, se presară cu făină sau cu pesmet şi se umple pe jumătate cu aluatul preparat înainte. Se lasă să crească şi, cînd s-a ridicat coca pînă la gura formei, se introduce în cuptor, unde se coace pînă se rumeneşte. Savarina coaptă se lasă să se răcească în formă.

Între timp, se pregăteşte siropul, care se toarnă peste savarină după ce s-a tăiat pojghița întărită de deasupra şi s-a răcit. Se răstoarnă apoi savarina pe farfurie, se stropeşte cu rom, se unge cu marmeladă, iar golul din mijlocul ei se umple cu frişcă bătută. Se garniseşte cu fructe confiate şi se şprițuieşte cu frişcă. Savarinele mai pot fi coapte în forme mici de tarte, procedîndu-se şi în acest caz la fel, cu însiropatul şi cu garnisirea cu frişcă.

1424. Franzeluțe cu sos de vin (desert)

Pentru aluat: ***350-400 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr, 20 g drojdie, 3-4 ouă, 1 pahar lapte, sare, 100 g unt pentru lucrat (format franzeluțele) şi pentru uns vasul în care se coc.***

Pentru sos de vin (choudeau): ***4 gălbenuşuri, 120 g zahăr, 300 g vin alb, 1/2 baton vanilie.***

Se prepară aluatul la fel ca în rețeta precedentă şi se pune la crescut. Se ia o cratiță de mărime potrivită şi se unge bine cu unt. Din aluat, după ce a crescut bine, se ia cu mîna unsă cîte o bucățică (circa 50 g), se trece

prin unt topit şi se aşază în cratiţa unsă. Se pun astfel una lîngă alta în cratiță mai multe bucăți de aluat, se lasă să crească cît mai mult, pînă se consideră că au crescut suficient. Cu restul de unt se ung franzeluțele pe deasupra şi se introduc în cuptorul bine încins; se coc 30—40 min, după care se scot din cuptor şi apoi şi din cratiță. Se aşază pe un platou rotund şi se servesc calde, cu sos de vin.

Sosul de vin se prepară astfel: se pune vinul la fiert cu batonul de vanilie, iar gălbenuşurile se freacă cu zahărul. După ce vinul a dat în fiert, se toarnă cîte puțin peste gălbenuşurile frecate, amestecîndu-se continuu. Se pune iar pe foc şi se amestecă pînă se înfierbîntă bine, după care se toarnă în sosieră şi se serveşte la franzeluțe, fără ca acestea să se taie; ele se desfac numai unele de altele. Consumatorul serveşte franzeluța de pe platou cu furculița, o pune pe farfuria lui, cu o linguriță pune sos deasupra, după care o poate consuma.

1425. Învîrtită

Pentru aluat: ***600 g făină, 2-3 ouă, 30 g drojdie, 50 g zahăr, 200 ml lapte, 1 plic zahăr vanilat, coajă de lămîie, sare.***

Pentru sirop: ***200 g zahăr, 1/2 l apă, 1/2 baton vanilie.***

Aluatul se prepară la fel ca pentru vărzări (v. rețeta 884), iar după ce a crescut se pune pe o planşetă presărată cu făină şi din el se întinde o foaie subțire, care se unge cu unt, se presară cu zahăr şi se rulează. Se apucă ruloul de ambele capete cu amîndouă mîinile şi se mai lungeşte răsucindu-l în acelaşi timp, după care se aşază învîrtit sub formă de melc într-o cratiță, tavă sau formă rotundă bine unsă cu unt. Se coace pînă începe să se rumenească uşor, moment în care se scoate din cuptor şi caldă cum este se stropeşte cu sirop, apoi se introduce din nou în cuptor 5—6 min, după care se scoate pe un platou rotund. Se taie şi se serveşte caldă sau rece, la vin sau la ceai.

1426. Învîrtită cu miez de nucă

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, foaia întinsă presărîndu-se însă, în afară de zahăr, şi cu nuci pisate.

1427. Colac tradițional de nuntă

Pentru doi colaci mari: ***1 kg făină, 40-50 g drojdie, 1/2 l lapte, 100 g unt sau ulei, 3-4 ouă, 100 g zahăr, 1 linguriță de sare, 1 ou pentru uns colacii.***

Toate componentele trebuie aduse din timp în bucătărie, ca să aibă temperatura de 18—20°C. Se cerne făina în momentul pregătirii aluatului, într-un castron călduț se pune drojdia şi se dizolvă frecîndu-se cu 2—3 linguri de lapte călduț, 1 lingură de făină şi 1 linguriță de zahăr, după care se pune la cald ca să crească. Separat, într-un vas, se bat ouăle întregi cu zahărul şi cu puțină sare, se adaugă făină cernută, lapte, maiaua de drojdie crescută şi eventual, după gust, mirodenii (coajă de lămîie şi de portocală rasă, vanilie, rom); se amestecă cu o mînă pînă se absoarbe toată făina şi dacă aluatul este prea tare se mai poate adăuga puțin lapte. (Aluatul pentru colaci trebuie să fie ceva mai tare decît cel de cozonaci, deoarece se împleteşte.) Apoi se frămîntă bine 20—30 min şi între timp se adaugă, cîte puțin, uleiul uşor încălzit. Practic, framîntatul se face pîna ce aluatul se

desprinde de pe mînă şi de pe pereţii vasului. La urmă, aluatul se unge cu unt sau cu ulei, se acoperă cu un prosop gros şi încălzit şi se lasă într-un loc călduţ să crească.

Dospitul depinde de temperatura din bucătărie şi de calitatea drojdiei de bere. Timpul mediu de creştere este de 1—3 ore. După ce aluatul a crescut, se poate lucra în continuare astfel: se pune aluatul pe planşeta presărată cu făină, se taie în 6—8 bucăţi care se răsucesc pe rînd, întinzîndu-se atît de lung încît, după ce sînt împletite în 3 sau în 4, să încapă într-o formă rotundă de copt cu diametrul de circa 30 cm, rămînînd mijlocul gol. După ce se pun în forme, colacii se ung cu unt, se acoperă şi se mai lasă să crească, cel puţin de două ori ca volum. După ce au crescut, se ung cu gălbenuş de ou frecat cu 1 linguriţă de zahăr şi cu tot atîta ulei şi apă. Se pun la copt în cuptorul bine încălzit şi, dacă s-au rumenit prea repede, se acoperă pe deasupra cu o hîrtie albă unsă cu ulei şi se micşorează focul. Colacii trebuie copţi 40—50 min, pînă se vor rumeni frumos pe deasupra. După ce se scot din cuptor, imediat se ung cu apă sau foarte uşor cu miere de albine.

Colacii împodobesc masa la orice ocazie festivă. Ei se taie în momentul servirii, în faţa mesenilor şi se servesc în loc de pîine. De aceea aluatul se prepară cu foarte puţin zahăr, numai atît cît să dea colacului un gust dulceag.

1428. Cornuleţe cu diferite umpluturi

Aluatul se prepară ca în reţeta precedentă, iar în ce priveşte restul, cornuleţele se pregătesc ca în reţeta 1415 şi se umplu cu umplutură după gust, care se poate alege din gama reţetelor ***Umpluturi***.

16.2. DULCIURI ŞI PRĂJITURI DIN ALUAT DE FOI DE PLĂCINTĂ, ALUATURI FRAGEDE ŞI FOITAJ

1429. Foi de plăcintă de bază

400-500 g făină, 1/2 pahar apă, 1 lingură de ulei, 1/2 linguriţă de sare, 1 linguriţă de oţet.

Pentru o bună reuşită a foilor, făina trebuie să fie de cea mai bună calitate. Aceasta se cerne prin sită de mătase (ciorap) şi se amestecă cu apă călduţă (în care s-a dizolvat sarea) şi cu ulei; apă se adaugă cît primeşte făina ca să se obţină o cocă potrivit de moale. Apoi se frămîntă bătîndu-se de masă cîteva minute, pînă ce aluatul devine elastic şi potrivit de moale, după care se strînge în formă de minge, se crestează cu un cuţit pe deasupra, se pune pe o farfurie caldă, iar deasupra se pune o cratiţă caldă cu gura în jos şi se lasă într-un loc cald 20—30 min. Se taie apoi aluatul în două sau în trei bucăţi care se întind pe rînd, pe o masă acoperită cu o faţă de masă presărată cu făină; dacă aluatul este potrivit de moale, se întinde uşor cu mîinile, iar dacă acesta este tare se întinde la început cu sucitorul, cît se poate de subţire, apoi se mai întinde în continuare cît mai merge cu mîinile. Aluatul bine reuşit se întinde cu dosul mîinilor, trăgîndu-se uşor de la centrul foii spre marginea mesei, de jur-împrejur. Se lucrează repede, avînd grijă să nu se rupă foaia. După ce s-a întins pe toată suprafaţa mesei o foaie subţire, se taie marginile de la toate foile, se adună, se frămîntă din nou şi se întinde o altă foaie.

Se lasă foile să se zvînte puțin (dacă se usucă se rup) şi se stropesc cu unt topit sau cu ulei. Cu aceste foi se pot prepara diferite feluri de plăcinte, baclava, trigoane, cataif şi multe altele.

1430. Ştrudel cu mere

1,5 kg mere, 100 g unt (pentru stropit foaia), 200-300 g zahăr, 50 g zahăr pudră vanilat, coajă rasă de la o lămîie.

Aluatul se prepară ca în rețeta precedentă, folosind aceleaşi cantități de componente.

Concomitent cu prepararea aluatului se prepară şi merele, care se curăță de coajă, se taie în felii subțiri, se amestecă cu zahăr, scorțişoară, coajă de lămîie rasă şi puțin pesmet alb. Din aluat se întinde pe rînd cîte o foaie ca în rețeta anterioară. Se lasă puțin să se zvînte, se stropeşte cu unt topit sau cu ulei, se presară cu pesmet alb şi deasupra se întind merele pregătite, apoi se rulează apucînd dintr-o parte fața de masă (pe care s-a întins foaia) şi ridicînd în sus cît trebuie să se ruleze ştrudelul după care se taie după mărimea tăvii de copt. Se aşază în tava unsă, se unge ştrudelul pe deasupra cu unt, cu o pană, şi se coace în cuptor la foc potrivit, pînă se rumeneşte.

După ce s-a copt, se lasă să se răcească puțin, se presară cu zahăr pudră şi se taie în bucăți potrivite.

1431. Ştrudel cu nuci

Aluatul se prepară la fel ca în rețeta 1429, folosind aceleaşi componente si cantități. În loc de mere se foloseste umplutură de nuci (v. rețeta 1407).

1432. Ştrudel cu brînză de vaci

Se prepară la fel ca ştrudelul de mere, cu deosebirea că se foloseşte umplutură din brînză de vaci care se prepară astfel: se ia brînză de vaci proaspătă şi bine scursă de zer şi se frămîntă sau se trece prin sită. La ***1 kg de brînză se adaugă 100 g făină, 4-5 gălbenuşuri, 200 g zahăr, un vîrf de cuțit de sare, coajă de lămîie rasă, 100 g stafide (sau fără), scorțişoară, zahăr vanilat, după gust***, şi se amestecă totul bine, după care se poate folosi la umplerea ştrudelului.

1433. Sarailie

500 g foi de plăcintă din comerț sau preparate în casă după rețeta 1429.

Pentru umplutură: ***300 g miez de nucă, 500 g zahăr, 300 g unt, coajă de lămîie, rom.***

Se întind cîte două foi, una peste alta, se lasă să se zvînte 5—10 min, după care se taie dreptunghiuri cam de 20x25 cm, se ung cu unt topit, se presară la mijloc cu nuci tocate, apoi se îndoaie puțin înăuntru marginile foilor de pe latura mai lungă. Se pregăteşte un bețişor de grosimea unui creion care se aşază pe una din laturile înguste ale foii şi se rulează. Ruloul obținut se strînge cu mîinile din ambele părți, pînă se încrețeşte ca o armonică şi rămîne de mărime potrivită. Se scoate bețişorul, iar sarailiile se aşază într-o tavă unsă cu unt, una lîngă alta, se stropesc pe deasupra cu unt topit şi se coc în cuptor. Cînd sînt gata, se toarnă peste ele sirop preparat

din 300 g zahăr şi 1/2 l apă şi se mai țin la cuptor 10-15 min. Dacă rulourile au absorbit tot siropul şi sînt cam uscate, se mai poate turna peste ele sirop. Pentru aromă şi gust, în sirop se pune coajă de lămîie, vanilie şi esență de rom.

1434. Baclava

500 g foi de plăcintă din comerț sau foi de ştrudel preparate ca în rețeta 1429.

Pentru umplutură: ***350-400 g nuci pisate, 25 g coajă de lămîie, vanilie.***

Pentru sirop: ***400 g zahăr, 100 g miere de albine, 1 l apă, coajă de lămîi, vanilie.***

Foile de plăcintă sau de ştrudel se taie dreptunghiular, de mărimea tăvii. Cantitatea de foi se împarte în trei părți egale. Prima parte de foi se pune în tava unsă cu ulei, avînd grijă să se stropească fiecare foaie cu ulei. Deasupra se pune pe întreaga suprafață a foilor jumătate din cantitatea de umplutură de nuci şi se acoperă cu un alt strat de foi (a doua parte) stropite de asemenea cu ulei. Se pune şi se întinde apoi restul de umplutură şi deasupra se pune ultima parte de foi stropite cu ulei. Se taie cu un cuțit bine ascuțit bucăți dreptunghiulare, rombice sau triunghiulare, apoi se introduc în cuptor, la foc potrivit. Cînd baclavaua este coaptă, se toarnă peste ea un sirop de zahăr nu chiar fierbinte, după care se lasă să se răcească şi se poate servi.

1435. Trigoane din foi de ştrudel

Din aluatul preparat ca în rețeta 1429 se întinde o foaie ca de ştrudel care, după ce s-a zvîntat puțin, se unge cu ulei sau cu unt topit şi se împătureşte de 3—4 ori, astfel încît să se obțină o foaie de 10—12 cm lățime, după care se taie în bucăți de 30—35 cm lungime. La unul din capetele fiecărei bucăți se pun cam 40 g umplutură de nuci care se prepară ca în rețeta 1407. Apoi se împătureşte fiecare începînd de la capătul unde este pusă umplutura. Prin împăturire în colțuri se obține trigonul.

Trigoanele astfel împăturite se pun într-o tavă unsă, se ung şi ele cu ulei şi se introduc în cuptor să se coacă. Cînd sînt gata, se lasă să se răcească puțin, apoi se trec bucată cu bucată printr-un sirop de zahăr mai legat, căruia i se adaugă puțină miere de albine.

1436. Trigoane din aluat foitaj

Pentru aluat: ***200 g unt, 250 g făină, 1 linguriță de oțet, sare şi apă cît înghite făina.***

Pentru umplutură: ***200-300 g miez de nucă, 60 g zahăr, 1 albuş de ou sau 1-2 linguri de lapte.***

Pentru sirop: ***300 g zahăr, 1/2 l apă, 1 lingură de rom.***

Aluatul se prepară ca în rețeta 1429 şi după ce a fost turat de 4 ori se întinde o foaie de 1/2 cm grosime. Cu un cuțit încins se taie foaia în pătrate cu latura de 8 cm şi pe fiecare se pun cam 40 g umplutură de miez de nucă pisată în piuliță sau sfărîmat cu vergeaua etc. şi preparată astfel: separat se bate albuşul cu zahăr, se amestecă cu nucile pisate şi se mai adaugă, după gust, coajă de lămîie sau de portocală rasă, zahăr vanilat sau scorțişoară. Se răsfrînge unul din colțuri, se aduce peste cel opus, obținîndu-se astfel

trigonul, după care se strîng marginile uşor. Se aşază într-o tavă umezită cu apă rece şi se coc în cuptor încins, 10—12 min. La început focul trebuie să fie mare, după care temperatura se reduce din ce în ce mai mult. Cînd sînt gata, se lasă să se răcească puțin, apoi se trec bucată cu bucată printr-un sirop de zahăr mai legat, căruia i se adaugă puțină miere de albine.

1437. Cataif cu frişcă

300-400 g făină, 2 ouă, apă cît cuprinde, puțină sare.

Pentru sirop: ***250 g zahăr, 300 ml apă, 1/2 baton de vanilie, 200 g unt, 400 g frişcă pentru garnitură.***

Din făină, ouă şi apă cît primeşte făina se prepară un aluat ca de tăiței. Se împarte aluatul în două şi se întinde cîte o foaie cît mai subțire, după care se lasă puțin să se usuce, apoi se răsuceşte, formîndu-se un sul, din care se taie tăițeii foarte subțiri şi se întind pe o față de masă să se usuce, dar nu prea mult. Se ia o tavă dreptunghiulară cît mai mare, se unge bine cu unt, se întind tăițeii frumos pe fundul tăvii şi cu un cuțit crestăm cataiful ca în porții. Se stropesc bine tăițeii deasupra cu unt topit şi se introduc în cuptor bine încins ca să se rumenească puțin, după care se stropesc cu sirop legat şi se lasă să se răcească bine. Înainte de servire se bate frişca, care a fost ținută în frigider 2—3 ore; altfel nu se bate bine. Cînd frişca este aproape trei sferturi gata se adaugă 2—3 linguri de zahăr pisat şi cernut. Jumătate din cataif se scoate din tavă pe un platou plat, se întinde deasupra o parte din frişcă peste care se pune restul de cataif în aceeaşi ordine, cu tăietură între ele. Cu restul de frişcă se garniseşte cataiful pe deasupra.

1438. Aluat fraged

400 g făină, 200 g unt, 1-2 gălbenuşuri, 100 g zahăr, un vîrf de cuțit sare şi eventual mirodenii, după gust: coajă de lămîie sau de portocală rasă, zahăr vanilat, 1 linguriță de rom.

Se cerne făina pe o planşetă sau într-un castron, se adaugă untul tăiat în bucățele, ouăle, zahărul pisat, sare şi, după gust, unele mirodenii. Se amestecă scurt şi repede, atît cît să se încorporeze ingredientele, obținîndu-se o cocă netedă, semitare, care se lasă să se odihnească 1—2 ore, după care se poate folosi la prepararea diferitelor prăjituri.

1439. Aluat fraged cu bicarbonat sau cu praf de copt

400 g făină, 150 g unt sau margarină, 2 gălbenuşuri, 1 ceaşcă de smîntînă sau lapte (100 ml), 100 g zahăr pudră (pisat şi cernut), coajă de lămîie, un vîrf de cuțit de bicarbonat sau praf de copt, 1 vîrf de cuțit sare, 1 lingură de zeamă de lămîie sau rom.

Se cerne făina pe o planşetă, se face o gropiță la mijloc în care se pun zahărul pudră, untul tăiat în bucățele, smîntîna sau laptele, gălbenuşurile, sarea, coaja de lămîie şi bicarbonatul sau praful de copt stins cu zeamă de lămîie sau cu rom. Se frămîntă scurt şi repede pînă se încorporează ingredientele şi se face coca netedă şi nu prea moale. Se lasă apoi să se odihnească 2 ore, după care se întrebuințează la diferite preparate pentru desert.

1440. Aluat foarte fraged (pufos)

200 g făină, 150 g unt, 160 g smîntînă groasă, 1 vîrf de cuțit sare.

Se cerne făina într-un castron, se adaugă untul moale (sau frecat din timp cu zahăr), smîntîna, puțină sare şi se frămîntă repede. Se lasă 30—40 min la odihnă, după care se întinde, pe o planşetă presărată cu făină, o foaie de 2 cm grosime, se împătureşte şi se dă la rece pentru 20—30 min. Apoi se repetă operația încă o dată şi se dă din nou la rece pentru 10—20 min, după care se poate folosi la prepararea pateurilor.

1441. Aluat de tarte fără zahăr

300 g făină, 2 gălbenuşuri, 100 g unt sau margarină, 1/2 linguriță de sare şi tot atîta praf de copt, apă cît cuprinde aluatul.

Sarea şi praful de copt se amestecă cu făină cernută, se adaugă untul tăiat în bucățele, se amestecă din nou, apoi se adaugă apă cît absoarbe făina ca să iasă un aluat semitare. După ce se frămîntă, se lasă aluatul să se odihnească o oră, apoi se împarte în 20—25 bucăți egale care se pun în forme mici de tarte, căptuşind cu aluat interiorul acestora.

Înainte de a se introduce în cuptor, se înțeapă coca din forme în cî-teva locuri, cu vîrful unui cuțit, ca să nu se ridice sau să se deformeze golul în timpul coacerii; pentru aceasta se mai pune în forme, peste aluat, şi cîte o punguliță de hîrtie albă cu boabe uscate de porumb sau de fasole. Se aşază tartele într-o tavă şi se introduc în cuptorul încălzit ceva mai slab ca de obicei. După ce s-au copt, tartele se lasă 10—15 min să se răcească, după care se scot din forme şi se umplu cu cremă sau cu umplutura pe care o dorim.

1442. Aluat pentru tarte dulci

400 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr, 1 ou, 2-3 linguri de smîntînă sau lapte, 1 vîrf de cuțit de praf de copt, 1 linguriță de zeamă de lămîie.

Aluatul se prepară după rețeta precedentă, respectînd toate indicațiile. Tartele din acest aluat se folosesc pentru a fi umplute cu creme, fructe sau cu diferite umpluturi dulci. Se servesc ca pentru desert.

1443. Tarte cu căpşune, zmeură sau cu fragi

Aluatul se prepară după rețeta 1442. Tartele se pot coace cu 1—2 zile înainte de întrebuințare, dar se umplu doar cu 2—3 ore înainte de servire, deoarece altfel coşulețele pentru tarte se înmoaie şi se sfărîmă.

Pentru umplutură, crema de vanilie se prepară din: ***1/2 l lapte, 150 g zahăr tos, 3-4 ouă, 60 g făină, 1 pachețel vanilie, 50 g zahăr pudră.***

Pentru restul de umplutură se întrebuințează fructe: ***500-600 g căp-şune, zmeură sau fragi stropiți cu rom.***

Pentru prepararea cremei de vanilie se freacă ouăle cu zahărul, se adaugă făina şi se subțiază cu puțin lapte rece, iar după aceea se toarnă restul de lapte fierbinte în care s-a pus zahăr vanilat. Se amestecă în con-tinuare pe foc, pînă dă crema în cîteva clocote şi se îngroaşă. Apoi se ia la o parte şi se mai amestecă crema pînă se răceşte, după care se umplu cu ea tartele pînă la 3/4 din înălțime. Peste cremă se aşază fructele spălate şi stropite cu rom. La urmă se pudrează cu zahăr pudră.

1444. Tarte cu căpşune şi cu frişcă bătută

Tartele se pregătesc la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că la urmă, înainte de a fi servite, peste umplutura de cremă sau numai de fructe se pune cu șprițul frișcă bătută cu zahăr şi cu vanilie, iar deasupra, peste frişcă, se pune cîte o căpşună întreagă.

1445. Tarte cu zmeură şi cu frişcă bătută

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, în loc de căpşune punîndu-se la urmă zmeură.

1446. Tarte cu vişine

Aluatul se pregăteşte la fel ca în rețeta 1442.

Pentru umplutură: ***750 g vişine, 250 g zahăr, 2 ouă, 100 g miez de nucă, 50 g pesmet alb, 30 g unt, 1 vîrf de cutit scorțişoară pisată.***

Vişinele, cărora li s-au scos mai întîi sîmburii, se presară cu 150 g de zahăr şi se lasă să se scurgă 2—3 ore. Între timp se prepară aluatul cu care se tapetează formele de tarte unse cu unt. Se presară cu pesmet, după care se pun vişinele scurse de zeamă, peste care se toarnă următoarea compoziție: se pun gălbenuşurile într-un castron, se freacă cu restul de zahăr, se adaugă miezul de nucă măcinat, scorțişoara pisată şi la urmă albuşurile bătute spumă. Se amestecă uşor adăugînd puțin cîte puțin zeama scursă de la vişine şi imediat se pun formele într-o tavă, se introduc în cuptor la foc domol şi se coc 30—40 min.

1447. Tarte cu caise

Se prepară la fel ca tartele cu căpşune, cu deosebirea că în loc de căpşune se folosesc caise, care se aleg nu prea răscoapte. Caisele se spală, se taie în două, li se scot sîmburii, se aşază într-o cratiță (cu tăietura în sus), peste ele se toarnă sirop bine legat (200 g zahăr, 100 ml apă) şi se dau în cîteva clocote. Se scot apoi din sirop scurgîndu-se bine şi se aşază cîte 2—3 jumătăți de caise peste crema de vanilie pusă din timp în coşulețele de aluat (tarte) preparate conform indicațiilor date la rețeta 1442. La urmă, cînd s-au răcit caisele, se pensulează (glasează) pe deasupra cu siropul rămas a cărui consistență se măreşte prin încălzire, sau se glasează cu jeleu de fructe încălzit.

1448. Tarte cu bezea şi dulceață sau gem

Aluat pentru tarte: ***400 g făină, 100 g unt, 80 g zahăr, 1-2 gălbenuşuri, 2-3 linguri de smîntînă sau lapte, 1 vîrf de cuțit praf de copt sau bicarbonat, sare, 1 linguriță de zeamă de lămîie. Dulceață sau gem de fructe 300 g.***

Pentru bezea: ***3 albuşuri, 150 g zahăr, 1 lingură de zeamă de lămîie.***

Din componentele prevăzute pentru aluat se prepară tarte după indicațiile din rețeta 1442. Apoi, în fiecare tartă se pune cîte o linguriță de dulceață sau de gem de fructe, restul spațiului umplîndu-se cu bezea. Umplerea se face cu ajutorul unui poş cu dui sau a unui cornet confecționat din pergament. La urmă, după ce tartele umplute s-au răcit, se glasează pe deasupra cu jeleu de fructe încălzit, sau cu sirop gros de la dulceață.

Bezeaua se prepară din 3 albuşuri, care se pun într-un vas cu fundul oval (căzănel) introdus în alt vas cu apă clocotită; după ce albuşurile se bat spumă, se adaugă treptat zahărul şi se continuă baterea pînă ce acestea se îngroaşă şi atunci se adaugă zeama de lămîie, după care se scoate vasul din apa clocotită, se pune în alt vas cu apă rece şi se mai bat albuşurile puțin. (Zeama de lămîie poate fi înlocuită cu sare de lămîie dizolvată, iar pentru colorare se poate adăuga foarte puțin colorant alimentar dizolvat în puțină apă sau zeamă de fructe (caise, fragi, zmeură, căpşune sau vişine).

Bezeaua poate fi pregătită şi mai simplu: albuşurile se bat cu zahăr fără a se mai pune în baie de apă clocotită. Această variantă este bună numai dacă tartele se servesc imediat, altfel bezeaua se lasă.

1449. Tarte cu cremă de vanilie şi cu struguri

Tartele se prepară ca în rețeta 1442, folosindu-se aceleaşi componente si cantități, dar în loc de căpşune se foloseşte 1 kg de struguri (Ceasla cu bobul bine copt) şi în plus: 150 g zahăr pentru sirop şi jeleu pentru glasat.

Se coc tartele, se lasă să se răcească, după care se umplu cu cremă de vanilie peste care se aşază boabele de struguri în prealabil opărite şi date prin sirop de zahăr. După ce se lasă la rece 20—30 min, se glasează cu jeleu de fructe bine încălzit sau cu sirop gros de la dulceață.

1450. Tarte (coşulețe) din aluat fraged cu şarlotă

Tartele (coşulețele) se prepară ca în rețeta 1442.

Pentru şarlotă: ***250 g zahăr, 100 ml lapte, 3 gălbenuşuri, 500 g frişcă, 300 g fructe confiate, 30 ml rom, 1 pachețel de zahăr vanilat, 25 g gelatină.***

Se pun gălbenuşurile într-un căzănel, se adaugă zahărul şi se freacă 5—6 min, după care se adaugă laptele fierbinte, zahărul vanilat şi se pune pe foc, amestecînd în continuu cu un tel, pînă este aproape să dea în fiert; atunci se mai adaugă gelatina (care se pune din timp la înmuiat în apă rece, se ține 1 oră, după care se stoarce bine) şi împreună se mai amestecă pe foc 2—3 min. Se ia apoi crema de pe foc şi se lasă la rece. Între timp, frişca se ține la frigider sau se toarnă într-un lighean mic (căzănel) care se aşază în alt vas cu gheață pisată, apoi se bate cu telul pînă se îngroaşă, după care se adaugă romul, amestecîndu-se uşor pînă se face compoziția omogenă. Se umplu apoi tartele cu ajutorul unui cornet, iar peste crema de şarlotă se aşază fructele şi cîte o rozetă şprițată cu frişcă reținută, ca pentru decor.

1451. Tarte (coşulețe) cu nuci

Tartele se prepară ca în rețeta 1442.

Pentru umplutură: ***4 albuşuri, 200 g zahăr, 250 g miez de nucă măcinat, coaja de la o lămîie, zeama de la 1/2 lămîie.***

Se bat albuşurile spumă, apoi se adaugă treptat zahărul, zeama de lămîie şi se mai bat 5—6 min. Se adaugă nucile, coaja de la lămîia rasă şi se amestecă uşor numai pentru omogenizare. Cu această compoziție se umplu coşulețele coapte numai pe jumătate, după care se ung cu gem sau cu marmeladă. Tartele umplute (coşulețele) se pun într-o tavă, se introduc în cuptorul uşor încălzit şi se țin pînă se rumenesc pe deasupra.

1452. Tarte cu orez şi gem de caise sau dulceaţă

Se pregătesc tarte coapte după indicaţiile date în reţeta 1442 şi cînd sînt reci se pune în fiecare tartă cîte o linguriţă de gem sau de dulceaţă, după care se umplu cu orez fiert în lapte cu vanilie şi zahăr (bine răcit), iar peste orez se pune din nou gem sau dulceaţă. Se mai poate garnisi şi cu fructe proaspete (căpşune sau fragi), iar în orezul fiert se poate introduce crema de vanilie care se prepară după reţeta 1590.

1453. Lintzer cu mere (plăcintă)

350 g făină, 250 g unt, 300 g zahăr, 2 ouă, 1 pacheţel praf de copt, coaja rasă de la 1 lămîie, 1 lingură cu vîrf de griş, scorţişoară, 1 kg mere acrişoare.

Făina se cerne într-un castron, se adaugă 150 g unt moale, 200 g zahăr, ouăle, praf de copt stins cu zeamă de lămîie şi eventual 2—3 linguri de lapte dacă aluatul este prea tare. Se amestecă pînă la omogenizarea compoziţiei într-un aluat neted, nu prea moale, care se lasă să se odihnească 50 min. În acest interval se prepară umplutura de mere astfel: merele, curăţate de coajă, se rad pe răzătoarea mare, se pun într-o cratiţă pe foc şi se adaugă zahărul rămas (100 g), restul de unt, coaja de lămîie rasă, scorţişoară şi se amestecă cu o lingură de lemn pînă ce merele lasă zeamă, se adaugă grişul şi se ia compoziţia de pe foc. Din două treimi de aluat se întinde o foaie după mărimea tăvii dreptunghiulare, cu care se tapetează tava, iar deasupra se întinde umplutura de mere. Din restul de aluat se formează suluri cu diametrul unui creion şi din acestea se construieşte deasupra umpluturii un grătar, după care se introduce plăcinta în cuptor la foc potrivit. După ce se scoate din cuptor şi s-a răcit puţin se taie în bucăţi în tavă, apoi se aranjează pe un platou şi se presară cu zahăr pudră.

1454. Lintzer cu nuci şi marmeladă

Aluatul se prepară ca în reţeta precedentă, folosind aceleaşi componente şi cantităţi.

Pentru umplutură: ***150 g marmeladă, 200 g miez de nucă, 2 albuşuri de ouă, zahăr vanilat, scorţişoară, zahăr pudră.***

Compoziţie de ouă: ***2 ouă, 60 g zahăr, 50 g făină, 1 lingură zeamă de lămîie.***

Aluatul se întinde pe o tavă dreptunghiulară, apoi se înţeapă în cîteva locuri şi se introduce în cuptor, unde nu se coace definitiv (numai circa 70%). După aceea, pe toată suprafaţa se întinde un strat de marmeladă peste care se aşază umplutura de nuci, prgătită astfel: într-un vas cu fundul oval se pun zahărul, nucile măcinate, scorţişoară, coaja de lămîie rasă (eventual vanilie sau 1 lingură de rom), albuşurile nebătute, se amestecă pe foc pînă se încălzesc bine, după care se toarnă în tavă peste foaia unsă cu marmeladă. Se nivelează uniform şi peste aceasta se mai toarnă o compoziţie din ouă pregătită astfel: albuşurile se bat cu zahărul, se adaugă zeama de lămîie, gălbenuşurile oprite, făina şi se amestecă cît mai lejer. Se nivelează şi se introduce din nou în cuptorul încălzit moderat să se coacă. Se taie caldă şi se presară cu zahăr pudră.

1455. Plăcintă cu prune

400 g făină, 150 g unt, 200 g zahăr, 100 ml lapte, 4 ouă, 1/2 pachet praf de copt, 600 g prune, 50 g zahăr pudră.

Într-un castron se amestecă gălbenuşurile cu zahărul, se adaugă făina, laptele şi praful de copt, iar la urmă albuşurile bătute spumă, amestecîndu-se uşor. Se toarnă compoziţia într-o tavă unsă cu unt şi pudrată cu făină, se aşază deasupra prunele desfăcute în două fără sîmburi şi cu partea tăiată în sus. Se coace la foc potrivit pînă ce aluatul care s-a ridicat între prune s-a rumenit. Se taie caldă şi se presară cu zahăr pudră.

1456. Plăcintă cu vişine l (aluat cu smîntînă)

300 g făină, 300 g smîntînă, 2 ouă, 200 g zahăr, 600 g vişine, 50 g pesmet alb, 50 g zahăr pudră.

Se freacă ouăle cu 100 g zahăr 5—6 min, după care se adaugă făina, smîntîna, puţină sare şi se frămîntă bine. Se lasă aluatul să se odihnească 1—2 ore. În acest interval de timp se scot sîmburii vişinelor, se adaugă restul de zahăr, pesmet şi se lasă să stea cam 1 oră. Din aluat se întind două foi cu grosimea de 1 cm. Prima foaie se aşază pe o tavă şi se coace pe jumătate, apoi se scoate din cuptor, se presară cu puţin pesmet şi se pun deasupra vişinele scurse de zeamă, peste care se aşază pătrate cu latura de circa 10 cm, decupate din a doua foaie. Acestea se ung cu ou pe deasupra sau se presară cu puţin zahăr tos şi se introduce tava din nou în cuptor. Se coace plăcinta pînă s-a rumenit potrivit. Se taie după ce s-a răcit pe jumătate, după conturul pătratelor suprapuse şi se presară pe deasupra cu zahăr pudră.

1457. Plăcintă cu vişine II (aluat cu unt)

Pentru aluat: ***300 g făină, 200 g unt, 200 g zahăr pudră, 5 ouă.***

Pentru umplutură: ***600 g vişine, 150 g zahăr tos, 5 albuşuri.***

Din făină, unt, zahăr pudră şi gălbenuşuri se prepară aluatul, din care se întinde o foaie de mărimea tăvii în care se aşază. Se coace pe jumătate, apoi se toarnă pe deasupra umplutura preparată din cele 5 albuşuri rămase de la prepararea aluatului care se bat cu zahărul, la urmă adăugîndu-se vişinele fără sîmburi. Se nivelează cu lama unui cuţit, modelînd deasupra rînduri sau gratii, se introduce tava în cuptor şi se coace plăcinta la foc potrivit.

1458. Plăcintă cu vişine III

200 g unt, 200 g zahăr pudră, 250 g făină, 60 g amidon, 5-6 ouă, 600 g vişine, 1 pacheţel praf de copt, 100 ml lapte, 30 g unt pentru uns tava, 1 lingură zeamă de lămîie.

Se pun într-un castron untul şi zahărul pudră şi se freacă pînă se obţine o cremă spumoasă. Se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul şi se amestecă bine pînă se încorporează. Se adaugă praful de copt stins cu zeamă de lămîie, laptele, făina, amidonul, amestecîndu-se în continuare 2—3 min, după care se adaugă albuşurile bătute bine. Se toarnă compoziţia într-o tavă dreptunghiulară (ca aceea de la cuptorul de aragaz) unsă cu unt şi presărată cu făină, se aşază pe deasupra vişinele, cărora li s-au scos sîmburii, se introduce plăcinta în cuptor şi se coace timp de 30—35 min, la temperatură

potrivită. Se taie în bucăţi după ce s-a răcit puţin şi se presară pe deasupra cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat.

1459. Plăcintă cu cireşe

Se prepară la fel ca plăcinta cu vişine, numai că după ce li s-au scos cireşelor sîmburii, acestea se stropesc cu o lingură de rom superior amestecat cu o lingură de zeamă de lămîie.

1460. Plăcintă cu brînză de vaci

Pentru aluat: ***500 g făină, 250 g unt, 50 g zahăr, 1 vîrf de cuţit praf de copt şi puţină sare.***

Pentru umplutură: ***400 g brînză de vaci, 3-4 ouă, 100 g smîntînă groasă, 50 g unt, 100 g zahăr, 1 lingură griş, 1 pacheţel zahăr vanilat, 60-100 g stafide, coajă de lămîie sau de portocală rasă.***

Se pun într-un castron untul moale, făina, zahărul, praful de copt, sare şi se amestecă bine. Se lasă aluatul la rece 30—40 min, după care se împarte în două jumătăţi. Din prima jumătate, pe o planşetă presărată cu făină, se întinde o foaie de mărimea tăvii în care se coace plăcinta. Se aşază în tavă şi deasupra se pune un strat de umplutură preparată din brînză de vaci amestecată cu zahărul, gălbenuşurile, smîntînă, untul topit, grişul, zahărul vanilat, coaja de lămîie rasă, stafidele opărite şi la urmă se introduc în această compoziţie albuşurile bătute spumă, amestecînd uşor pînă la încorporarea în restul compoziţiei. Stratul de umplutură se acoperă cu foaia preparată din restul de aluat, se unge pe deasupra cu ou bătut şi se introduce în cuptorul încălzit potrivit. Cînd s-a copt, se presară cu zahăr pudră, se taie în bucăţi şi se aşază pe platou.

1461. Plăcintă cu brînză de vaci în foi de plăcintă

500 g foi de plăcintă, 200 g unt sau margarină. Umplutura se prepară la fel ca în reţeta anterioară, folosind aceleaşi componente şi cantităţi.

Se unge cu unt o tavă dreptunghiulară cu dimensiunea potrivită, apoi se taie foile de plăcintă după forma şi mărimea tăvii. Jumătate din foi se aşază în tavă stropindu-se între ele cu unt topit, iar deasupra se întinde umplutura de brînză preparată după indicaţiile din reţeta precedentă. Peste umplutură se aşază cealaltă jumătate de foi de plăcintă, stropite între ele cu unt. Se unge plăcinta deasupra cu restul de unt şi se introduce în cuptorul încălzit potrivit. Cînd plăcinta este gata, se taie cînd este caldă în bucăţi şi se presară cu zahăr pudră pe deasupra.

1462. Plăcintă cu brînză şi mărar

Aluatul se prepară la fel ca în reţeta 1419, folosind aceleaşi componente şi cantităţi.

Pentru umplutură: ***200 g brînză telemea (de Dorna), 300 g brînză de vaci, 2 ouă, cîteva legături de mărar proaspăt, sare după gust.***

După ce aluatul a dospit, se pune pe o planşetă presărată cu făină şi, cu sucitorul, se întinde o foaie de mărimea tăvii în care se coace plăcinta. Foaia se aşază în tava unsă cu unt sau se taie în pătrate cu latura de 12—14 cm, pe care se aşază umplutura de brînză frămîntată cu ouă, mărar tăiat mărunt şi eventual potrivită de sare. Foile pătrate se umplu ca şi brînzoaicele poale-n brîu (v. reţeta 1419) sau se pregătesc ca ştrudelul cu brînză

(v. reţeta 1432). Se aşază în tavă, se ung pe deasupra cu ou bătut şi se coc în cuptor 30—40 min.

1463. Plăcintă cu urdă şi mărar

Se prepară la fel ca în reţeta anterioară, cu deosebirea că în loc de umplutură de brînză se folosesc 600 g urdă dulce. Se recomandă ca după ce s-a pregătit plăcinta şi s-a aşezat în tava unsă cu unt să se lase să mai crească circa 30 min, după care se unge cu ou sau cu unt topit şi se introduce în cuptor la copt.

1464. Plăcintă cu griş şi cu fructe din dulceaţă

Pentru aluat: ***400 g făină, 200 g unt, 50 g zahăr, 5 g sare.***

Pentru umplutură: ***300 g griş, 5 ouă, 1 l lapte, 200 g zahăr tos, 1-2 pacheţele de zahăr vanilat, coajă de portocală rasă, 300 g fructe din orice dulceaţă.***

Din unt, făină, zahăr (50 g) şi puţină sare se prepară o cocă fragedă, din care se întind două foi de dimensiunea tăvii în care se coace plăcinta.

Separat, într-o oală, se pune laptele să fiarbă în care se toarnă grişul treptat, cîte puţin, presărîndu-se sub formă de ploaie şi amestecînd repede cu un tel, ca să nu se facă cocoloaşe. Se adaugă zahărul, zahăr vanilat şi după ce s-a răcit puţin se adaugă pe rînd, unul cîte unul, ouăle şi se amestecă cu coaja de portocală sau de lămîie rasă, fructe din dulceaţă sau fructe confiate, tăiate în bucăţele mici şi se aşază în tavă peste foaia întinsă, iar peste această umplutură de griş nivelat se pune cealaltă foaie de aluat. Plăcinta se taie de crudă, cu un cuţit cu lama subţire (fără să se deformeze), se introduce în cuptor şi se coace pînă se rumeneşte frumos pe deasupra. După gust, se poate servi cu sirop de fructe sau de zahăr ars (caramel).

1465. Plăcintă cu dovleac I

Pentru aluat: ***600 g făină, 50 ml ulei, 1 ou, 30 g drojdie de bere, 1 pahar de lapte, 1 lingură de zahăr.***

Pentru umplutură: ***3-4 kg dovleac, 300 g zahăr tos, 50 g zahăr farin (pudră), scorţişoară, 1 ou.***

Se cerne făina într-un castron, se adaugă drojdia dizolvată cu puţin lapte călduţ, 1 ou, ulei, zahăr, puţină sare şi lapte călduţ sau apă atît cît cuprinde făina. Se frămîntă la început cu furculiţa şi apoi cu mîna, pînă se obţine o cocă semitare care se acoperă cu un şervet şi se lasă la un loc călduţ să crească.

Între timp, dovleacul se curăţă de coajă şi de seminţe, se dă pe răzătoarea mare, se amestecă cu zahăr tos şi cu scorţişoară pisată şi se pune într-o tavă la cuptor. După coacere se lasă să se răcească. Aluatul dospit se împarte în 2—3 bucăţi din care pe rînd, pe o planşetă presărată cu făină, se întinde cîte o foaie subţire peste care se pune un strat de dovleac semicopt, se rulează, se aşază în tava unsă cu ulei. Pe deasupra se unge cu ou bătut sau cu ulei şi se introduce în cuptor, unde se ţine 1/2 oră. Se serveşte caldă sau rece, presărată cu zahăr farin.

1466. Plăcintă cu dovleac II

Se prepară aluatul la fel ca în reţeta precedentă şi după ce a crescut se împarte în 8—10 părţi egale. Din fiecare parte se întinde cîte o foaie care

se unge cu unt sau cu ulei călduţ, se pune deasupra dovleac pregătit după indicațiile date în rețeta anterioară, după care se împăturesc astfel: se aduc marginile foii la mijloc petrecîndu-se una peste alta sub formă de plic, se apasă puțin cu degetele, după care se lasă 20—30 min să mai crească aluatul, apoi se aşază în tăvi unse cu ulei, iar plăcintele se ung pe deasupra cu ou şi se introduc în cuptor. Cînd sînt gata se pudrează cu zahăr.

1467. Plăcintă cu brînză

Pentru aluat: ***300 g făină, 1 pachet margarină sau 1 pachet unt, 4 linguri apă, 1 lingură oțet, sare.***

Pentru umplutură: ***1 kg brînză de vaci, 200 g zahăr, 100 g făină, 75 g unt, 4 ouă întregi, stafide, coaja rasă de la 1 lămîie, zahăr vanilat.***

Se amestecă componentele pentru aluat pînă se omogenizează, dar nu se frămîntă, încît pot rămîne bucățele mici de grăsime în cocă. Aluatul se ține la rece 2—4 ore, fără să înghețe, apoi se întinde jumătate din aluat pe fundul tăvii unsă cu unt.

Umplutura se prepară amestecînd componentele pînă se obține o compoziție omogenă. Se aşază umplutura în tavă, se nivelează şi se acoperă cu cealaltă jumătate din aluat. Se înțeapă în cîteva locuri cu furculița, pătrunzînd pînă la fundul tăvii. Se poate unge cu ou. Se introduce plăcinta în cuptorul încins, se coace la foc iute 10—15 min, apoi se reduce temperatura şi se continuă coacerea pînă se rumeneşte frumos.

1468. Aluat rapid românesc pentru plăcintă cu brînză

600 g făină, 100 ml ulei, 200 ml apă, 1 ou, 1 lingură oțet, 1 linguriță rasă cu sare, 200-300 g margarină sau unt.

Din făină, ulei, apă, oțet se frămîntă coca potrivit de moaie, fără să fie lipicioasă. Se întinde cu sucitorul o foaie subțire şi rotundă şi se unge cu margarină bine frecată. Se fac opt tăieturi radiale (sub formă de rozetă) lăsînd în mijloc un disc avînd diametrul aproximativ jumătate din cel al discului inițial netăiat. Fiecare porțiune se întoarce peste cercul din mijlocul foii peste partea opusă (din față). Astfei se suprapun porțiunile 1 cu 5, 2 cu 6, 3 cu 7 ş.a.m.d. Se lasă coca în repaus 1—2 ore la loc răcoros, sau la frigider. Se întinde apoi cu sucitorul o foaie pînă la grosimea de 5—6 mm, se împătureşte în trei sau în patru, întocmai ca aluatul franțuzesc, după care se întinde o foaie subțire mai mare de două ori decît tava şi aceasta se secționează în două, formînd două foi potrivite pentru suprafața tăvii.

Prima foaie se aşază pe tavă, se pune pe ea umplutura dorită şi cu a doua foaie se acoperă, se lipesc prin apăsare cu degetele marginile, se unge foaia de deasupra cu ulei sau cu unt topit şi se coace plăcinta la cuptor. În timp ce se coace la cuptor, foaia groasă se înfoaie în multe foi subțiri, ca aluatul franțuzesc.

1469. Foitaj (aluat franțuzesc) de bază

300 g unt sau margarină, 300 g făină, 1 gălbenuş, 1/2 linguriță de sare, 1 lingură de oțet, apă cît cuprinde făină (circa 200 ml), 60 g făină pentru unt.

Se cerne făina pe o planşetă, apoi se face o gropiță în care se pune un gălbenuş, apă (nu prea rece), sarea dizolvată şi oțetul. La început, se amestecă cu vîrful unui cuțit sau cu o furculiță, pînă cînd toată făina se va transforma în cocă. Apoi se frămîntă cu mîna pînă cînd aluatul devine

omogen şi nu se mai lipeşte de mînă şi nici de planşetă; la început se pune mai puţină apă iar la urmă se mai adaugă după nevoie. Aluatul frămîntat se înveleşte într-un şervet şi se ţine la rece 20—30 min.

În acest timp se frămîntă untul, care a fost bine scurs de zer prin presare şi ţinut în frigider, ca să fie tare; untul se taie în bucăţele, se adaugă făina şi cu dosul unei furculiţe se frămîntă 1—2 min, fără să se înmoaie, după care i se dă o formă dreptunghiulară şi se pune pentru cîteva minute la rece (fără să şe întărească). În acest moment, se presară planşeta cu făină şi se întinde aluatul cu sucitorul, sub forma unui dreptunghi de 2 ori mai mare decît dreptunghiul de unt. Marginile dreptunghiului de aluat se întind mai subţiri. La mijlocul dreptunghiului de aluat se aşaza dreptunghiul de unt care se împachetează cu aluat astfel: se întorc marginile foii de aluat peste dreptunghiul de unt în formă de plic, se apasă uşor cu mîna şi se pune în frigider pentru 20 min. După ce se scoate din frigider, se pune pe planşeta presărată cu făină şi se întinde cu sucitorul o foaie de 3—4 ori mai lungă decît lată şi de grosime uniformă (cam de 1,5 cm), care se împătureşte în trei sau în patru, astfel: partea foii din stînga se suprapune peste două treimi ale foii spre dreapta, apoi partea foii din dreapta se suprapune peste partea stîngă, după care se apasă uşor cu mîna şi se dă din nou la rece.

Operaţia se repetă de 4—5 ori cu interval de odihnă la frigider de cîte 20 min. Dacă se împătureşte în patru, atunci operaţia se face numai de 3—4 ori, în felul următor: părţile laterale (capetele) se îndoaie aducîndu-se spre mijloc, faţă în faţă, şi apoi încă o dată, în forma unei cărţi închise. Operaţia de împăturire şi întindere se poate face de două ori, una după alta, ceea ce va scurta timpul de lucru.

Foitajul obţinut (crud) se ţine învelit cu un şervet subţire la frigider pînă la folosire, pentru produsul destinat, sau se întinde cu sucitorul în foi subţiri, de forma şi de mărimea tăvii, care nu se ung ci doar se stropesc cu apă rece, iar foaia aşezată se înţeapă cu o furculiţă din loc în loc, pe întreaga suprafaţă, pentru a nu se balona. Se coace pînă la rumenire completă, la o temperatură cît mai mare, timp de 12—14 min, după care se micşorează temperatura, foitajul ţinîndu-se în cuptor pînă se va rumeni frumos şi se va constata că este copt suficient. Se întrebuinţează pentru cremşnit.

Unele îndrumări (indicaţii):

— făina trebuie să fie numai de calitate bună şi proaspăt cernuta prin sită de mătase;

— untul să nu aibă zer. Dacă are zer, acesta se poate scoate presîndu-l cu dosul unei linguri de lemn;

— untul nu trebuie să fie moale, nici prea tare, ca să se poată întinde fără să se înglobeze în aluat;

— aluatul nu trebuie să fie tare, nici prea moale. Totuşi dacă aluatul este prea moale, se presară mai mult cu făină în tot timpul operaţiei de turare (întoarcere); apoi toată făina de prisos de pe aluat se înlătură cu o pană, pentru ca aluatul să nu se îmbine cu multă făină, altfel foitajul va ieşi uscat;

— oţetul poate fi înlocuit cu zeamă de lămîie sau cu vin;

— gălbenuşul poate fi suprimat din reţetă;

— sucitorul (vergeaua) se recomandă să fie cu mînere la capete;

— cuptorul are rolul cel mai important. La început trebuie să fie cît mai încins, ca să crească aluatul. Abia după 10—12 min se slăbeşte puțin focul şi se poate deschide uşa cuptorului, dar puțin şi cît mai repede, atît cît să se poată vedea dacă aluatul a crescut şi dacă s-a rumenit; dacă nu s-a rumenit se închide repede cuptorul şi se mai continuă coacerea cît este nevoie, după care se scoate din cuptor;

— foaia de foitaj copt trebuie să fie bine rumenită, altfel ea este compactă, grea şi tare.

1470. O mie de foi (mille feuilles) cu pastă de mere

Aluatul de foitaj se prepară la fel ca în rețeta precedentă, folosind aceleaşi componente şi cantități.

Pentru umplutură: ***1 kg mere, 300 g zahăr tos, 50 g unt, coajă de lămîie, scorțişoară, zahăr vanilat.***

Se aleg mere acrişoare, se curăță de coajă, se taie în felii subțiri sau se rad pe răzătoarea mare şi se pun într-o cratiță, la foc, împreună cu zahărul, untul şi puțină apă. Se amestecă, călindu-se pînă scad şi se leagă puțin. Se adaugă coaja de lămîie rasă, scorțişoară pisată, zahăr vanilat, se amestecă şi se lasă să se răcească.

Foitajul (aluatul de foitaj) poate fi pregătit şi copt din timp. Se întinde pe planşeta presărată cu făină o foaie de circa 1 cm grosime. Cu un cuțit sau cu ruleta se taie din foaie pătrate sau romburi cu latura de 6—8 cm, se aşază într-o tavă neunsă dar uşor stropită cu apă rece, se introduc imediat în cuptorul bine încins şi se coc circa 12—14 min. După coacere foile se despică în două, între ele se pune un strat de umplutură de mere apoi se presară deasupra cu zahăr pudră.

1471. O mie de foi cu gem de caise

Foile din aluatul foitaj după ce au fost coapte, aşa cum s-a arătat în rețeta precedentă, se despică în două şi între ele se aplică un strat de gem. Se pot suprapune şi mai multe foi coapte şi umplute între ele cu straturi de gem.

Deasupra ultimului strat se presară cu zahăr pudră sau se glasează cu jeleu de fructe.

1472. Rulouri cu frişcă

Se prepară aluatul la fel ca la rețeta 1469. În plus sînt necesare ***1 ou, 50 g zahăr tos şi frişcă bătută***. Din aluatul foitaj se întinde o foaie groasă de 1/2 cm, care se taie în benzi de 30 cm lungime şi de 2 cm lățime, după care se înfăşoară în spirală pe tuburi speciale de tablă avînd 15 cm lungime. Se aşază în tavă, se ung cu ou, se presară pe deasupra cu zahăr tos, se introduc în cuptor şi se coc la foc bine încins 12—14 min, după care se scot de pe tuburi. Se lasă apoi să se răcească şi se umplu cu frişcă bătută cu ajutorul unui cornet. Rulourile se mai pot umple, în afară de frişcă, cu orice fel de cremă.

1473. Rulouri cu cremă de vanilie

Modul de preparare este la fel ca în rețeta anterioară, cu deosebirea că în loc de frişcă bătută, rulourile se umplu cu cremă de vanilie (v. rețeta 1589 sau 1590).

1474. Mere în foitaj

Se folosesc aceleaşi componenete şi cantităţi ca la reţeta 1469; în plus sînt necesare mere, zahăr tos, zahăr vanilat şi scorţişoară. Se aleg mere mai mici, creţeşti sau ionatane, se curăţă de coajă şi de sîmburi, după care se introduce în scobitură puţin zahăr tos amestecat cu scorţişoară pisată. Din foitaj se întinde o foaie de circa 1/2 cm grosime, din care se taie pătrate în funcţie de mărimea merelor care se înfăşoară cu ele, adunînd cele patru colţuri ale fiecărui pătrat. Se aşază într-o tavă neunsă dar uşor stropită cu apă şi se coc la foc potrivit de tare. După ce s-au rumenit sînt gata şi se pudrează cu zahăr.

1475. Flancuri cu caise sau cu portocale

Pentru aluat: ***300 g unt, 300 g făină, 1/3 linguriţă de sare, 1 linguriţă de oţet, 1 lingură cu vîrf de făină pentru frămîntat untul şi făină pentru presărat.***

Pentru crema de vanilie: ***4 ouă, 3/4 l lapte, 150-200 g zahăr, 100 g făină, 1 plic de zahăr vanilat.*** Caise sau portocale: ***600 g caise sau 3 portocale.*** Jeleu de fructe: ***2-3 linguri***.

Se prepară aluatul ca la reţeta 1469. Se întinde o foaie groasă de 1 cm, care se taie în benzi lungi de 10 cm şi late de 5 cm. Se aşază pe o tavă neunsă, dar stropită puţin cu apă rece. Apoi pe fiecare din benzi se crestează cu un cuţitaş foarte ascuţit pe margine un chenar, fără să se pătrundă aluatul complet, după care se coace imediat, la fel ca orice foitaj. După coacere se scot din tavă şi se presează cu mîna mijlocul pentru a face loc la crema de vanilie cu care se umplu cîte puţin şi peste care se aşază, pentru aspect, cîteva sferturi de caise în prealabil opărite puţin în sirop de zahăr. În loc de caise se pot pune felii de portocale preparate din timp, la fel ca şi caisele. Apoi, peste fructe (caise sau portocale), se pensulează (se glasează) cu jeleu de fructe sau cu siropul de zahăr, în care s-au opărit caisele sau portocalele, după ce s-a mai adăugat în acesta zahăr şi s-a mai legat. Pentru glasat sînt suficiente 2—3 linguri de jeleu sau de sirop de zahăr.

Flancurile pot fi umplute şi cu alte fructe: mandarine, piersici, struguri, zmeură, căpşune, fragi etc.

Crema de vanilie se prepară la fel ca în reţeta 1590.

1476. Plăcintă cu cremă de vanilie (cremşnit)

Cremşnitul este o prăjitură din foitaj cu cremă de vanilie. Aluatul de foitaj (v. reţeta 1469), după ce este pregătit, se taie crud în două părţi egale, din care se întind pe rînd, pe planşeta presărată cu făină, foi de 1/2 cm grosime, de mărimea şi forma tăvii de copt. Se aşază fiecare foaie într-o tavă neunsă, stropită cu puţină apă. Se înţeapă cu o furculiţă în cîteva locuri pentru a nu se balona şi se introduc în cuptorul bine încins. Se coc 12—14 min, pînă la rumenire completă. În caz că s-au pîrlit puţin, acestea se curăţă, apoi se aşază cu faţa în sus pe un platou drept, de mărimea foitajului. Peste acest foitaj se toarnă crema de vanilie în stare fierbinte (v. reţeta 1589) şi se nivelează, iar peste cremă se aşază cea de a doua foaie pusă invers, cu faţa peste cremă. Se lasă 20—30 min să se răcească, după care se taie cu un cuţit umed. Se pudrează cu zahăr vanilat amestecat cu zahăr pudră.

1477. Plăcintă din foitaj cu spumă de zmeură sau de căpşune

Pentru foi se folosesc aceleaşi componente şi cantităţi ca la reţeta 1469, iar pentru spumă sînt necesare: ***5 albuşuri, 300 g zahăr, 300 g zmeură sau căpşune, sare de lămîie sau zeamă de lămîie***. Se prepară foile ca în reţeta anterioară, iar în loc de cremă de vanilie, acestea se umplu cu spumă de zmeură sau de căpşune care se poate prepara în două feluri:

1) Se bat albuşurile bine cu telul şi după ce s-a format o spumă ca zăpada, se adaugă treptat zahărul tos şi căpşunele sau zmeura, continuînd a se bate cu telul. La urmă se stropeşte compoziţia cu cîteva picături de sare de lămîie dizolvată în apă. Această spumă trebuie întrebuinţată şi consumată în 2—3 ore după preparare, altfel se lasă (cade).

2) Se bat bine cu telul albuşurile. Separat se fierbe zahărul cu 100 ml apă, ţinîndu-se la început cratiţa pe marginea maşinii de gătit, pentru ca să se dizolve bine zahărul. Se trece apoi la foc iute, pînă ce se leagă zahărul. În acest sirop se adaugă zmeura sau căpşunele, lăsînd să se lege ca o dulceaţă, după care se toarnă clocotită peste albuşuri, continuînd a se bate cu telul şi stropindu-se cu cîteva picături de sare de lămîie dizolvată în apă. Această spumă se poate păstra 24 de ore de la preparare.

1478. Plăcintă cu mere în foi de foitaj

Aluatul foitaj se prepară la fel ca în reţeta 1469 şi după ce foile sînt coapte, se aranjează la fel ca pentru cremşnit, iar în loc de cremă de vanilie se foloseşte umplutura de mere călită (v. reţeta 1470).

16.3. PRĂJITURI DIN COCĂ OPĂRITĂ (COJI)

1479. Ecler cu cremă de vanilie

Pentru aluat: ***100 ml ulei sau unt, 200 g făină, 200 ml apă, 6-7 ouă, sare.***

Pentru cremă: ***1 l lapte, 150 g făină, 300 g zahăr, 5-6 ouă, 1 plic de zahăr vanilat sau 1/2 baton de vanilie, 30 g unt, sare.***

Într-un vas cu fundul oval (căzănel) se toarnă ulei, apă, puţină sare şi se lasă să dea în fiert, apoi se toarnă făina amestecîndu-se repede cu un tel. Se ia de pe foc şi după 5—6 min se adaugă pe rînd ouăle, amestecînd cu telul continuu, după fiecare ou introdus în compoziţie. La urmă compoziţia se toarnă cu ajutorul unui poş (cornet cu dui). Acest cornet se umple pe jumătate cu compoziţia obţinută şi se strînge apoi cu mîna ca să cadă în tavă bastonaşe lungi de 8—10 cm şi de grosimea unui deget, între care se lasă o distanţă de 3 cm. Apoi, pe suprafaţa fiecărui bastonaş se fac dungi cu o furculiţă şi se introduc imediat în cuptor, la foc puternic, să se coacă bine, să crească şi să se rumenească frumos. Se coc cam 20 min, se lasă să se răcească. Apoi se taie longitudinal un căpăcel care să rămînă totuşi prins într-o parte de ecler. Se umplu cu cremă de vanilie (v. reţeta 1590).

1480. Ecler cu cremă de cacao şi glasat

Aluatul se pregăteşte la fel ca în reţeta anterioară, folosind aceleaşi componente şi cantităţi.

Crema se prepară după rețeta ***Cremă de vanilie***, în care se introduc ***40 g cacao sau 100 g ciocolată rasă şi o lingură de rom.***

Glazură: ***100 g fondant de cacao*** (v. rețeta 1593).

După ce eclerurile au fost coapte, răcite şi tăiate în două, se umplu cu cremă de vanilie cu cacao şi se pensulează pe deasupra cu sirop de zahăr. Se glasează apoi la suprafață cu fondant de zahăr ars sau de cacao. (Fondantul se încălzeşte foarte puțin).

1481. Gogoşi cu cremă (choux à la crème)

Pentru pregătirea aluatului şi a cremei de vanilie se folosesc aceleaşi componente şi cantități ca în rețeta 1479. Compoziția de cocă se toarnă într-o tavă, în grămăjoare rotunde de mărimea unei jumătăți de ou. După ce gogoşile s-au copt se taie cîte un căpăcel la partea inferioară a acestora, pe unde se umplu cu cremă călduță; se pun apoi căpăcelele la loc şi se pudrează pe deasupra cu zahărul vanilat.

1482. Choux à la crème cu frişcă

Se prepară ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că după ce gogoşile s-au umplut cu cremă, se netezesc şi, după ce crema s-a răcit, se şprițuieşte peste ea cu frişcă bătută, iar peste frişcă se pun căpăcelele pudrate în prealabil cu zahăr.

1483. Gogoşi din aluat opărit (gogoşi franțuzeşti)

150 ml apă, 75 ml ulei, un praf de sare, 150 g făină, 3-4 ouă, 100 g sirop de fructe sau 50 g zahăr pudră cu vanilie, ulei pentru prăjit.

Se pun împreună la fiert apa, uleiul şi puțină sare. Cînd au dat în clocot, se toarnă făina şi se amestecă repede pînă se desprinde aluatul de pe vas. Apoi vasul cu aluat se dă la o parte şi, după ce acesta s-a răcit puțin, se adaugă pe rînd ouăle, amestecînd bine după fiecare ou. Cu o linguriță înmuiată în ulei se iau bucăți mici din aluat, se pun într-un vas cu ulei înfierbîntat şi se prăjesc pînă se rumenesc. Gogoşile se servesc calde sau reci, cu sirop sau cu sos de ciocolată, ori pudrate numai cu zahăr vanilat.

1484. Profiterol

Compoziția pentru profiterol se prepară la fel ca pentru ecler, cu deosebirea că la copt se toarnă grămăjoare rotunde de mărimea unei vişine mari. După ce s-au copt, se lasă să se răcească, se găuresc într-o parte cu un bețişor de lemn ascuțit la vîrf şi se umplu cu crema dorită: de vanilie, cacao, ciocolată etc. Se servesc fie montate pe înghețată de fructe, fie cu un sos de ciocolată.

16.4. PRĂJITURI DIN ALUATURI SFĂRÎMICIOASE

1485. Cornulețe fragede cu nuci

300 g făină, 200 g unt sau margarină, 100 g zahăr, coajă de lămîie, 1 vîrf de cuțit de bicarbonat, 150 g miez de nucă măcinat, 3 g sare.

Se freacă margarina, se adaugă zahărul şi se amestecă. Se adaugă coaja de lămîie rasă, miezul de nucă măcinat, făina şi bicarbonatul stins cu o linguriță de oțet sau cu zeamă de lămîie şi se amestecă bine. Se întinde o foaie de 3/4 cm grosime, se taie în pătrate cu latura de 5—6 cm şi se rulează fiecare, dîndu-li-se forma de cornulețe. Acestea se pun într-o tavă unsă cu unt şi se introduc în cuptor la foc potrivit. Cînd sînt gata se scot şi se tăvălesc prin zahăr pudră.

1486. Pesmeciori fragezi

200 g unt sau margarină, 2 gălbenuşuri, 1 lingură de smîntînă, 150 g zahăr, 1 lingură de rom, făină cît cuprinde.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul, se adaugă untul moale, romul, făină cît cuprinde compoziția şi se frămîntă bine pînă se obține un aluat omogen. Se pune pe planşeta de aluat presărată cu făină şi se întinde o foaie cam de 1/2 cm grosime. Se taie în pătrățele sau se decupează cu diferite forme de tablă. Bucățile se aşază pe o tavă unsă cu unt şi se coc în cuptor 10—12 min, după care se scot din tavă. Se pot păstra mai multe zile, pesmeciorii devenind mai fragezi.

1487. Pesmeciori cu lămîie

300 g făină, 250 g zahăr, 200 g miez de nucă, 4-5 ouă, 1 lămîie, 1 plic zahăr vanilat, 20 g unt pentru uns tava.

Se frecă bine ouăle cu zahărul, se adaugă coaja de lămîie rasă, zeama de la 1 lămîie, zahărul vanilat, miezul de nucă măcinat, făină şi se amestecă totul bine. Se presară făină pe planşetă, se pune aluatul, se întinde o foaie sau pe rînd două foi, se taie cu ruleta pătrățele sau forme diferite. Acestea se aşază într-o tavă unsă cu puțin unt, se introduc în cuptor la foc potrivit şi se coc 12—15 min.

1488. Pesmeți cu amoniac (fursecuri)

200 g zahăr, 3 ouă, 60 g unt, 200 ml lapte, 20 g amoniac, făină cît cuprinde, zahăr vanilat sau coajă de lămîie, 60 g zahăr tos pentru presărat.

Se frecă bine 2 ouă întregi cu zahărul, pînă se obține o cremă pufoasă şi albicioasă. Se adaugă untul moale, laptele, amoniacul (trecut prin sită şi amestecat cu puțină făină), coaja de lămîie rasă, zahărul vanilat. Se amestecă totul bine şi se adaugă făină cît cuprinde compoziția, ca să se obțină o cocă mai tare. Se lasă să se odihnească 2—3 ore la rece, după care se pune coca pe o planşetă presărată cu puțină făină şi se întinde o foaie de 1/2 cm grosime care se taie în diferite forme. Acestea se aşază într-o tavă unsă cu unt, se ung deasupra cu ou bătut şi se presară cu zahăr tos. Se coc la foc potrivit pînă se rumenesc. Pesmeții sînt mai fragezi dacă stau cîteva zile.

1489. Pesmeți presărați cu nucă (fursecuri)

200 g făină, 100 g zahăr, 100 g unt, 4 ouă, 1 lingură de rom, coajă de lămîie, 60 g miez de nucă, 50 g zahăr tos.

Gălbenuşurile se freacă cu zahărul şi cu untul moale. Se adugă coaja de lămîie rasă, romul, făina şi se frămîntă pînă se obține un aluat omogen. Se întinde o foaie de 1/2 cm grosime, se unge cu albuş bătut şi se presară

cu zahăr tos amestecat cu miez de nucă taiat cu cuțitul. Se taie apoi în romburi, se pun într-o tavă unsă şi se coc la foc potrivit.

1490. Biscuiți pentru ceai

250 g făină, 60 g unt, 1 ou, 100 g zahăr, 1 lingură de smîntînă groasă, 1 lămîie, 1 lingură de rom, 1/2 pachețel praf de copt.

Zahărul, oul, coaja de lămîie rasă şi untul moale se freacă bine 5—6 min, apoi se adaugă smîntîna, făina, praful de copt stins cu zeama de lămîie, romul şi se amestecă pînă se obține un aluat omogen. Se pune aluatul pe o planşetă presărată cu făină şi cu merdeneaua se întinde o foaie care se taie cu ruleta sau cu un cuțit în romburi. Acestea se aşază într-o tavă şi se coc la foc domol.

1491. Cartofi din biscuiți (trufe cu cacao)

300 g biscuiți, 200 g miez de nucă, 100 g cacao, 200 g zahăr, 1 lingură de coniac, 1 lingură de rom, 1 plic zahăr vanilat, 200 ml apă, 1-2 linguri pline cu vişine din vişinată sau din dulceață de vişine.

Se sfărîmă biscuiții, peste ei se toarnă un sirop preparat din zahăr şi apă, se adaugă miezul de nucă pisat, jumătate din cacao, coniacul, romul, zahărul vanilat, se amestecă şi se lasă la rece pînă a doua zi. A doua zi din compoziția respectivă se formează cartofi mici (trufe) în care se pune cîte o vişină (fără sîmbure) din vişinată şi la urmă se pudrează cu restul de cacao. Pînă la servire se țin la rece.

1492. Ruladă (salam) de biscuiți I

Compoziția pentru ruladă se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, folosind aceleaşi componenete şi cantități; în plus sînt necesare 2—3 linguri de zahăr pudră şi 1/2 coală de hîrtie celofan sau pergament.

Se ia foaia de hîrtie pergament, se presară cu zahăr pudră (se poate amesteca şi puțină cacao) şi se aşază compoziția răcită bine din timp. Se modelează formă de salam, care se tăvăleşte bine în zahăr pudră, se înfăşoară bine strîns în hîrtie şi se lasă la rece pînă doua zi.

Se serveşte tăiată în feli. După dorință se poate garnisi cu frişcă bătută sau cu spumă de fructe cu albuş de ou bătut (v. rețeta 1538).

1493. Ruladă de biscuiți II (cu rahat)

400 g biscuiți, 250 g rahat, 100 g miez de nucă, 200 g zahăr pudră, 30 g cacao, 1 plic de zahăr vanilat, 30 ml rom, 1/2 coală de hîrtie celofan sau pergament.

Într-o cratiță se pune rahatul cu cîteva linguri de apă şi se ține pe foc mic, amestecîndu-se pînă cînd rahatul devine moale ca o marmeladă, apoi se pun: biscuiții sfărîmați, miezul de nucă tăiat mărunt cu cuțitul, cacaua, romul şi se amestecă bine pînă ce compoziția devine omogenă. Se lasă să se răcească, apoi se aşază pe o coală de hîrtie pe care s-a întins zahărul pudră, iar compoziția se rulează dîndu-i forma unui salam. Se lasă la rece cîteva ore, după care se poate tăia în felii. Rulada de biscuiți este mai bună dacă se prepară cu o zi înainte.

1494. Fursecuri simple

300 g făină, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, 2 ouă, 2 linguri de smîntînă, 1 plic de zahăr vanilat, 1 vîrf de cuțit de praf de copt, 30 ml (1 lingură) de alcool.

Într-un castron se pun untul moale, zahărul, făina, smîntîna, ouăle, zahărul vanilat şi praful de copt stins cu alcool (rom sau coniac). Se amestecă frămîntînd bine, apoi se lasă la rece 2—3 ore. După ce se ia de la rece, se pune aluatul pe o planşetă presărată cu făină şi se întinde o foaie de 1/2 cm grosime, din care se decupează cu forme de tablă diferite figuri sau se taie cu ruleta. Acestea se aşază în tăvi şi se coc în cuptor la foc domol.

1495. Fursecuri delicioase şi spornice

4 ouă, 250-300 g untură, 250-300 g zahăr, 1 plic de zahăr vanilat, coajă de lămîie sau de portocală rasă, 1 lingură de rom, 1 lingură de amoniac, făină cît cuprinde compoziția (cam 700-800 g).

Se bat ouăle cu zahăr bine de tot, apoi se adaugă untura moale şi se amestecă bine cu lingura de lemn. Se adaugă zahărul vanilat, coaja de lămîie rasă, amoniacul stins cu rom sau cu 1 lingură de zeamă de lămîie şi treptat făină cît cuprinde, ca să iasă o cocă potrivit de moale. Se pune aluatul pe o planşetă presărată cu făină şi se întinde o foaie cam de 5—6 mm grosime, se taie cu ruleta sau cu gura unui păhărel forme diferite, se pun în tavă şi se introduc în cuptor, la foc moale. Se coc fără să se rumenească. Sînt mai bune după 1—2—3 zile.

Din compoziția acestui fel de cocă se pot face diferite feluri de fursecuri:

1) se taie cu gura unui păhărel rondele, se ung cu ou sau numai cu albuş de ou şi se presară deasupra nuci tocate foarte mărunt şi cu puțin zahăr tos. Se aşază în tavă şi se coc la cuptor;

2) din foaia întinsă se decupează rondele şi se coc simple. După ce se coc, jumătate din rondele se ung cu o cremă sau cu marmeladă fină şi se acoperă apoi cu rondelele rămase neunse şi pe deasupra se pot glasa sau presăra cu puțin zahăr pudră.

Tot din această compoziție de cocă se pot face mici cornulețe cu diferite umpluturi.

1496. Fursecuri umplute cu cremă de cacao

Pentru aluat: ***250 g făină, 200 g unt, 150 g miez de nucă, 150 g zahăr pudră, 1 ou, 1 vîrf de cuțit de bicarbonat, 1 plic zahăr vanilat, coajă de lămîie.***

Pentru cremă: ***150 g unt, 200 g zahăr farin (pudră), 50 g cacao, 1 lingură de rom.***

Într-un castron se pun untul moale, zahărul pudră, coaja de lămîie rasă, zahărul vanilat, 1 ou şi se freacă bine, apoi se adaugă făina, miezul de nucă dat prin maşină, bicarbonatul şi se frămîntă bine. Se lasă la rece 1—2 ore, după care se întinde o foaie sau două de 1/2 cm grosime din care se decupează cu un pahar mic discuri. Acestea se pun într-o tavă neunsă şi se coc la foc potrivit.

După ce s-au copt şi s-au răcit se ung pe o parte cu cremă de cacao şi se lipesc cîte 2 discuri cu cremă de cacao la mijloc.

Prepararea cremei. Se freacă untul cu zahărul pînă devine spumă, se adaugă cacaua cernută şi rom după gust.

Se glasează deasupra după dorinţă. Pot rămîne şi fără glazură, iar în loc de cremă de cacao se poate pune între ele marmeladă de orice fel sau gem.

1497. Fursecuri din compoziţie de turtă dulce

500 g făină, 200 g miere de albine, 300 g zahăr tos, 50 g unt, 3-4 ouă, 200 g miez de nucă, 1 lămîie, 1/2 pacheţel praf de copt, 1 vîrf de cuţit de sare, scorţişoară, ienibahar şi zahăr vanilat.

Se toarnă gălbenuşurile într-un castron, se adaugă 200 g zahăr şi se freacă 5—6 min, după care se adaugă mierea încălzită puţin, untul, coaja de lămîie rasă, praful de copt sau bicarbonat stins cu zeamă de lămîie, sare şi restul de mirodeniii după plac. La urmă se adaugă făina şi se frămîntă bine. Se lasă aluatul 2—3 ore să se odihnească, după care se pune pe o planşetă presărată cu făină şi se întinde cu sucitorul o foaie de 1 cm grosime, din care se decupează, cu diferite forme de tablă, figurine. Acestea se ung pe deasupra cu albuş de ou, se presară apoi cu miez de nucă tăiat cît mai mărunt şi amestecat cu restul de zahăr (100 g), după care se aşază în tăvi neunse şi se coc pe rînd în cuptor la foc domol, pînă se rumenesc puţin. Sînt mai crocante şi mai bune după 2—3 zile.

1498. Pişcoturi de şampanie

250 g făină, 8 ouă, 250 g zahăr tos, 100 g zahăr pudră pentru presărat.

Se freacă albuşurile cu 2/3 din cantitatea de zahăr, care se adaugă treptat, după care se toarnă peste gălbenuşuri, amestecînd uşor, apoi se adaugă, treptat, făina.

Se îmbracă o tavă cu hîrtie şi cu ajutorul unui cornet se toarnă din compoziţia obţinută batoane lunguieţe, peste care se presară zahăr pudră şi se coc la foc potrivit. După ce s-au copt se desprind de pe hîrtie cu vîrful unui cuţit bine ascuţit.

1499. Minciunele

3-4 ouă, 2-3 linguri de smîntînă groasă, 1 praf de sare, coajă de lămîie rasă, 100 g zahăr pudră, 1 lingură de rom, făină cît cuprinde coca.

Se pun toate componentele într-un castron şi se amestecă bine. (Din zahărul pudră jumătate se opreşte pentru pudrat la urmă). Se adaugă treptat făina şi se amestecă pînă se face un aluat potrivit de moale şi omogen. Se pune pe planşeta presărată cu făină şi se întinde cu merdeneaua (sucitorul) o foaie groasă de 1/2 cm. Se taie fîşii lungi de 10—12 cm şi late de 2—3 cm, se face la mijlocul fiecăreia o crestătură în lung, cu cuţitul, în care se introduce unul din capetele fîşiei, scoţîndu-se pe partea cealaltă, căpătînd astfel un aspect de funduliţă. Se prăjesc pe rînd, într-o tigaie adîncă sau într-o cratiţă cu ulei mai mult şi bine încins. Cînd capătă o culoare aurie sînt gata şi se scot cu o spumieră de sîrmă sau cu o lingură cu găuri. Se pun pe o hîrtie albă sau pe sugativă şi după ce s-au răcit se pudrează cu zahăr vanilat şi se aşază pe un platou rotund şi împodobit pe margine cu şerveţele sau pe un disc de carton dantelat.

16.5. CHECURI, PANDIŞPAN, RULADE, TURTE DULCI etc.

1500. Chec de albuş

5 albuşuri, 150 g zahăr tos, 120 g făină, 100 g miez de nucă, coajă de lămîie rasă, 20 g unt pentru uns forma, 1 plic de zahăr vanilat, 1 lingură de zeamă de lămîie.

Se pun albuşurile într-un castron şi se țin 1—2 ore în frigider. Apoi se bat bine cu un tel de sîrmă pînă încep să se spumeze. Se adaugă treptat zahărul, bătîndu-se pînă spuma se întăreşte bine. Se adaugă cîte puțină făină, amestecîndu-se încet pînă se încorporează în albuş. La sfîrşit se adaugă miezul de nucă tăiat, coaja de lămîie, rasă, zahărul vanilat şi o lingură de zeamă de lămîie. Se toarnă într-o formă unsă cu unt şi presărată cu făină şi se introduce în cuptorul încălzit mai slab.

1501. Chec simplu

400 g făină, 200 g zahăr pudră, 100 g zahăr tos (pentru albuşuri), 3 ouă, 120 g margarină, 1/2 pahar lapte, 1/2 linguriță de amoniac, 1 plic de zahăr vanilat, 1 lingură de zeamă de lămîie, coajă de lămîie, 100-200 g diferite fructe confiate sau rahat.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul pudră şi cu margarină, se adaugă laptele, coaja de lămîie, zahărul vanilat, făina, amoniacul stins cu zeamă de lămîie şi se amestecă. La urmă se introduc în compoziție albuşurile bătute cu zahăr tos, amestecînd cît mai puțin şi uşor ca să nu se lase albuşul. Se toarnă apoi compoziția finită într-o tavă unsă şi presărată cu făină. Se coace la foc potrivit şi cînd este gata se pudrează cu zahăr vanilat.

1502. Chec pufos cu ulei

5 ouă, 250 g zahăr, 100 ml ulei, 250 g făină, 100 g miez de nucă, 50 g stafide, 50 g rahat sau fructe confiate, 1 lămîie, 1 vîrf de cuțit praf de copt.

Într-un castron se rade coaja unei lămîi, se pun gălbenuşurile, se toarnă cîte puțin din ulei şi se freacă ca la maioneză. Între timp, se bat albuşurile rămase de la gălbenuşuri pînă devin spumă, se adaugă un praf de sare şi se bat în continuare adăugîndu-se cîte puțin zahărul, pînă ce acesta se dizolvă iar albuşurile se vor întări ca pentru bezele. Se adaugă în albuş zeama de lămîie în care în prealabil s-a stins praful de copt, se mai amestecă (nu cu telul ci cu lingura de lemn) de sus în jos adăugîndu-se apoi gălbenuşurile şi cîte puțină făină. Se înglobează în compoziție bucățele de rahat sau de fructe confiate, stafidele şi miezul de nucă tăiat în lung, toate date mai întîi prin făină. Compoziția trebuie să iasă ca o smîntînă groasă. Se unge bine tava cu unt, se tapetează bine cu făină şi se umple cu compoziția de chec. Se pune la copt în cuptorul bine încins dinainte, apoi se mai reduce focul. Se ține în cuptor 25—30 min, după care se întoarce tava şi se mai ține 10—15 min. Din compoziția prevăzută se pot coace 2 checuri mai mici (în tăvi înguste).

1503. Chec fără grăsime, cu nuci

5 ouă, 120 g făină, 150 g zahăr, 100 g miez de nucă, 1/2 lămîie, zahăr vanilat, eventual şi 100 g rahat.

Se freacă gălbenuşurile cu 100 g de zahăr şi se adaugă lămîia dată prin răzătoare (atît coaja cît şi miezul). Separat se bat bine albuşurile, adăugînd treptat restul de zahăr, apoi se toarnă peste gălbenuşuri şi se amestecă încet. Se adaugă făina în care au fost amestecate bucățele mici de rahat şi nucile tăiate cu cuțitul.

Se îmbracă o formă de chec cu hîrtie albă în care se toarnă compoziția obținută. Se coace la foc potrivit. După ce se scoate din formă se curăță pe margini de hîrtia care s-a lipit de chec, apoi se pudrează cu zahăr vanilat.

1504. Pandişpan

6 ouă, 250 zahăr, 200 g făină, coajă de lămîie rasă, 1 lingură de zeamă de lămîie, zahăr vanilat.

Se separă albuşurile de gălbenuşuri şi se țin la rece, pînă ce se freacă gălbenuşurile cu zahăr şi cu coaja de lămîie rasă şi se face ca o alifie. Se adaugă zeama de lămîie şi o parte din făină şi se amestecă. Între timp, se bat albuşurile, adăugîndu-se un vîrf de cuțit de sare, iar cînd s-au spumat bine se amestecă cu gălbenuşurile alifiate, alternînd cu restul de făină; amestecarea se face lent, de jos în sus, cu o lopățică de lemn. Se toarnă compoziția în forme unse cu unt şi presărate cu făină şi se introduc în cuptorul bine încălzit; după 5—6 min se reduce puțin temperatura. După ce s-a rumenit şi a crescut bine se scoate din cuptor şi se pudrează cu zahăr vanilat. Din compoziția de pandişpan se poate pregăti blatul pentru tort.

1505. Pandişpan cu vişine

Compoziția de pandişpan se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă, folosind aceleaşi componente şi cantități. Pentru adaos: ***600 g vişine, 150 g zahăr tos, 30 g zahăr pudră.***

Vişinele, cărora li s-au scos sîmburii, se pun separat într-un castron, se presară cu zahăr şi se lasă 2—3 ore, după care se încorporează în compoziția de pandişpan, amestecînd puțin şi foarte lejer. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu unt şi presărată cu făină, apoi se introduce în cuptorul încălzit potrivit. După ce s-a copt, se taie cu vîrful unui cuțit (în tavă), se scoate pe un platou şi se pudrează cu zahăr. În loc de vişine, pandişpanul se poate prepara şi cu alte fructe proaspete sau confiate.

1506. Ruladă cu cremă de unt şi cacao

Pentru cocă: ***125 g făină, 125 g zahăr, 5 ouă, 1 plic de zahăr vanilat.***

Pentru cremă: ***3 ouă, 200 g zahăr, 200 g unt, 1 plic zahăr vanilat, 30 g cacao.***

Se freacă gălbenuşurile cu 3/4 din cantitatea de zahăr, adăugîndu-se o lingură de apă caldă. Separat se bat albuşurile cu restul de zahăr, după care se toarnă peste gălbenuşuri, amestecînd uşor de jos în sus, apoi se adaugă un plic de zahăr vanilat şi alternativ făina. Se îmbracă o tavă mare de plăcintă, unsă cu ulei, cu hîrtie şi în ea se toarnă compoziția obținută. Se coace la foc potrivit, dar nu prea tare, pentru că nu se mai poate rula. Rulada coaptă să răstoarnă imediat pe un şervet curat şi presărat cu zahăr,

se desprinde uşor de hîrtie şi se rulează cu ajutorul şervetului în care rămîne pînă se răceşte, după care se umple.

Între timp se prepară crema astfel: se sparg ouăle într-un castron, se adaugă zahărul, zahărul vanilat şi se bat pe foc fără să dea în fiert, pînă ce compoziția creşte şi se îngroaşă puțin, apoi se lasă să se răcească puțin, după care se toarnă peste untul frecat cu cacaua. Rulada din şervet se derulează, se unge cu crema preparată, se rulează din nou şi se pune la rece. Cine doreşte poate unge rulada cu aceeaşi cremă şi pe deasupra, presărînd apoi cu nuci tocate mărunt. De asemenea, se poate glasa cu glazură, după gust.

1507. Ruladă cu marmeladă

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, înlocuind crema de unt cu marmeladă.

1508. Ruladă cu miez de nucă

Compoziția pentru ruladă se pregăteşte la fel ca în rețeta 1506, folosindu-se cremă de nuci în loc de cremă de unt (v. rețeta 1579).

1509. Turtă dulce cu miere de albine

450 g făină, 100 g zahăr, 300 g miere, 3 ouă, 150 g miez de nucă, 2-3 cuişoare, 1 g scorțişoară, 1 g bicarbonat, 1 lingură de zeamă de lămîie, 150 ml ulei, coajă de lămîie, 1 priză de sare.

Se încălzeşte mierea. Se bat pe baia de apă ouăle cu zahărul, apoi se adaugă mierea caldă, uleiul, bicarbonatul stins cu zeama de lămîie, mirodeniile pisate, făina cernută şi nucile tăiate felioare. O tavă unsă cu ulei se îmbracă cu hîrtie, apoi se umple cu compoziția. Se coace la foc moale, circa 1—1 1/2 oră.

Turta dulce se poate păstra timp foarte îndelungat.

1510. Turtă dulce

Pentru două tăvi: ***750 g făină, 200 g zahăr, 500 g miere, 7 ouă, 200 ml ulei, un vîrf de cuțit de bicarbonat, 300 g miez de nucă, 100 g rahat, 50 g rom, 1/2 linguriță de scorțişoară pisată, 1/2 linguriță nucşoară rasă, 2-3 cuişoare, coaja de lămîie, 1 priză de sare.***

Se încălzeşte bine mierea apoi se lasă să se răcească puțin ca să nu se opărească ouăle. Între timp, se pun ouăle cu jumătate din zahăr într-un căzănel sau castron aşezat într-un alt vas cu apă clocotită (baie de aburi), amestecînd pînă se dizolvă zahărul bine. Se adaugă mierea, uleiul, bicarbonatul stins cu rom, mirodeniile, făina şi nucile tăiate în lung. Se amestecă şi între timp se adaugă albuşurile bătute cu restul de zahăr. Se îmbracă cu hîrtie 2 tăvi lungi (de cozonac) unse cu ulei şi se umplu cu compoziția obținută. Deasupra se aşază 1—2 rînduri de rahat tăiat în bucăți lungi, care se dau prin făină şi apoi se presează cu degetul înmuiat în ulei pentru a le introduce în compoziție. Se unge compoziția cu ou bătut pe deasupra, se introduc tăvile în cuptor la temperatură mai slabă şi se țin cam 1—1 1/2 oră. O dată introduse la cuptor, tăvile nu trebuie mişcate decît după 1 oră, altfel aluatul cade.

1511. Turtă dulce fără miere şi fără ou

Pentru două tăvi: ***2 pahare de lapte, 300 g zahăr tos, 60 ml ulei, 1 pahar cu apă, 750 g făină, 1 linguriţă de bicarbonat, 1 lămîie, 1 priză de sare, mirodenii ca pentru turtă, 200-300 g miez de nucă.***

Se cerne făina într-un castron, se face o gropiţă în care se toarnă 150 g zahăr dizolvat în laptele călduţ, iar restul de zahăr se pune într-o crăticioară şi se ţine pe foc mic pînă se caramelizează, dar nu prea tare căci se amăreşte. Cînd s-a topit tot zahărul şi capătă culoare maro, se stinge cu un pahar de apă călduţă şi se lasă pe foc amestecînd pînă se dizolvă. După ce s-a răcit puţin se toarnă în castronul cu făină. Se adaugă mirodeniile, uleiul, 1 priză de sare, bicarbonatul stins cu zeamă de lămîie şi nucile tăiate cu cuţitul. Se amestecă pînă se obţine o compoziţie omogenă care se toarnă în tăvile unse cu ulei, se presară cu făină şi se coace la cuptor 1 1/2 oră, la foc moale. Pentru un gust mai bun se pot adăuga în compoziţie 2—3 linguri de miere de albine.

1512. Turtă dulce cu stafide şi miez de nucă

300 g făină, 150 g zahăr tos, 100 g miere de albine, 1-2 ouă, 60 ml ulei, 1 pahar de lapte, 60 g stafide, 100 g miez de nucă, 1/4 pacheţel praf de copt, 1/2 lămîie, cîte un vîrf de cuţit de sare, scorţişoară, cuişoare.

Se cerne făina într-un castron, se adaugă laptele, ouăle, zahărul, uleiul, mierea încălzită şi toate mirodeniile pisate şi cernute prin sită. Se amestecă şi se adaugă praful de copt sau bicarbonatul stins cu zeama de lămîie, stafidele opărite şi nucile tăiate cu cuţitul (nu prea mărunt). Se mai amestecă o dată pînă se încorporează componentele. Compoziţia obţinută se toarnă într-o formă mare sau în două mai mici (forme de cozonac) unse cu unt şi presărate cu făină. Se coace la început în cuptorul încălzit potrivit, iar după ce s-a rumenit puţin se reduce temperatura, se acoperă turta cu o hîrtie şi se mai ţin în cuptor circa 1 oră. Turta este mai gustoasă după 2—3 zile. Se taie în felii subţiri şi se serveşte ca desert sau pentru ceai.

1513. Turtă ţărănească cu mălai şi dovleac

300 g mălai, 100 g griş, 200 g făină, 300 g zahăr tos, 1 kg dovleac, 2-3 ouă, 50 g drojdie de bere, 100 g unt, margarină sau ulei, 1 pahar de smîntînă, sare.

Dovleacul curăţat de coajă se dă pe răzătoare şi se pune la fiert. În acest interval de timp se plămădeşte drojdia de bere, dizolvată cu puţin lapte călduţ, cu o lingură de făină şi cu o linguriţă de zahăr. După ce dovleacul a fiert, se strecoară şi cu zeama de la el se opăreşte mălaiul amestecat cu grişul şi cu zahărul, iar peste acestea se adaugă dovleacul trecut prin sită, gălbenuşurile, unt topit sau ulei, smîntîna, drojdia crescută (plămădită), sarea şi la urmă albuşurile bătute spumă. Totul se amestecă, nu prea mult ca să nu cadă albuşurile. Compoziţia obţinută se toarnă în una sau două tăvi bine unse cu unt sau cu ulei şi se introduce în cuptorul bine încălzit. După ce turta a crescut şi începe să se rumenească, se micşorează temperatura cuptorului (se reduce sursa de căldură). Se serveşte caldă.

1514. Turtă dulce cu dovleac

1 kg făină, 1 kg dovleac, 50 g drojdie de bere, 400 g zahăr, 100 ml ulei, 100 g unt, 2-3 ouă, 50 g zahăr pudră, o priză de sare, 1 plic zahăr vanilat, scorţişoară.

Dovleacul curăţat se dă pe răzătoare cu găuri mari şi se pune într-un vas. Se adaugă uleiul, zahărul, scorţişoara, zahărul vanilat, se înăbuşă şi se lasă să se răcească. Se adaugă apoi făina, ouăle, untul, drojdia, se amestecă şi se pune la dospit. După ce a crescut se pune în tăvi de plăcintă, se nivelează pe deasupra şi se unge cu unt sau cu ulei. Se introduce în cuptorul bine încins. După ce s-a copt se taie în bucăţi potrivite, care se scot pe platou şi se pudrează deasupra cu zahăr amestecat cu vanilie. Se serveşte caldă.

16.6. PRĂJITURI ŞI DULCIURI DIVERSE

1515. Mereng

5 albuşuri, 250 g zahăr, 250 g frişcă, sos de ciocolată, ulei, făină, îngheţată.

Se bat bine albuşurile, adăugînd treptat zahărul tos, încălzit din timp pe o hîrtie pusă într-o tavă la cuptor. Se unge o tavă cu ulei, se presară cu făină şi cu un cornet se toarnă din compoziţia obţinută grămăjoare rotunde, semisferice, cu diametrul de 5—6 cm, şpriţuite în formă de spirală (şurub). Se coc la foc foarte moale, lăsînd să se usuce bine de tot. Se desprind cu atenţie de pe tavă, cu vîrful unui cuţit. După ce s-au răcit se umple fiecare căpăcel cu îngheţata preferată şi se lipesc cîte două, iar între ele se şpriţuieşte cu multă frişcă bătută. Desupra se poate turna puţin sos de ciocolată sau se presară ciocolată rasă. Se prepară la rece şi se serveşte imediat.

1516. Mereng cu cremă de ciocolată

Se prepară coji de mereng apoi se umplu la fel ca în reţeta precedentă, în loc de îngheţată folosindu-se cremă de ciocolată şi peste ele se şpriţuieşte cu frişcă bătută. În crema de ciocolată se poate adăuga miez de nucă (la 1 kg de cremă, 200 g miez de nucă) bine uscat la cuptor, pînă începe să se rumenească şi, după răcire, zdrobit cu merdeneaua.

1517. Bezele cu nuci (fursecuri)

4 albuşuri, 200 g zahăr, 200 g miez de nucă, 1 pacheţel zahăr vanilat, coajă rasă de la 1/2 lămîie.

Albuşurile proaspete se separă cu atenţie de gălbenuşuri, în aşa fel ca să nu cadă în albuşuri nici un pic de gălbenuş, după care se ţin 20— 30 min la frigider, apoi se toarnă într-un căzănel sau într-un castron şi se bat cu un tel de sîrmă pînă încep să se spumeze; se adaugă zahărul treptat şi se bat în continuare, pînă se obţine o spumă compactă.

Se adaugă miezul de nucă bine uscat şi dat prin maşina de nuci, coaja de lămîie rasă, zahărul vanilat şi se amestecă lejer şi cît mai puţin, ca să nu se lase albuşul. Compoziţia obţinută se toarnă sub formă de gogoşele de mărimea unei nuci mici într-o tavă tapetată cu hîrtie velină. Turnarea se

face cu ajutorul unui poş sau a unui cornet de hîrtie de pergament în vîrful căruia se fixează un dui sau un şpriț mai deschis. Gogoşelele, distanțate între ele ca să nu se lipească, se coc imediat la foc foarte slab pînă se usucă bine. Se recomandă ca la începutul coacerii, pînă ce bezelele cresc şi prind puțină coajă, să se lase uşa cuptorului întredeschisă puțin. Cînd sînt gata se dezlipesc uşor cu vîrful unui cuțit şi se păstrează la loc uscat, pînă la întrebuințare.

1518. Bezele umplute cu frişcă sau cu cremă

Bezelele se prepară la fel ca în rețeta precedentă, folosind aceleaşi componente şi cantități.

Bezelele, coapte la foc slab, cînd sînt gata, se lasă să se răcească, apoi se umplu cu frişcă bătută cu cacao (v. rețeta 1577). După ce s-au umplut se lipesc două cîte două. După dorință se pot glasa cu glazură de ciocolată.

1519. Napolitane cu cremă de cacao

Foile „Lica” (vafele) se pun pe rînd, cîte una, pe un platou dreptunghiular plat, apoi se ung cu cremă de cacao sau cu orice altă cremă. Se suprapun astfel 5 rînduri de foi şi între ele 4 rînduri de cremă şi se pun la rece. După ce crema s-a întărit se taie în bucăți mici pătrate, care se glasează sau se ung cu aceeaşi cremă cu care s-au umplut. Fiecare bucățică se poate presăra apoi cu miez de nucă tocat mărunt.

1520. Napolitane cu miere de albine şi nuci

2 pachete de foi „Lica” sau vafe, 300 g miere de albine, 200 g zahăr, 200 g miez de nucă, 50 ml rom, 2 linguri de cacao, 100 g unt.

Se recomandă ca foile să fie puse pentru cîteva minute în cuptor călduț pentru a deveni mai crocante. Miezul de nucă se pune şi el la cuptor, care trebuie să fie bine încălzit, în aşa fel ca nucile să se prăjească puțin (fără să se pîrlească).

Mierea şi zahărul se toarnă într-un castron care se pune la foc moale, amestecîndu-se pînă se va topi zahărul. Se adaugă nucile tocate mărunt cu cuțitul sau pisate în piuliță, romul, cacaua şi se amestecă, fără a se lăsa să dea în fiert. Se ia apoi vasul de pe foc şi cu compoziția respectivă se ung foile pe rînd, se suprapun pe un platou şi peste ele se aşază un fund de lemn sau o scîndurică curată, ca să le preseze. Se lasă la rece cîteva ore, după care se taie în pătrățele sau în romburi mici.

Pentru un aspect mai decorativ se pot glasa pe deasupra cu glazură.

1521. Nuga

1 pachet de foi „Lica” sau foi de vafe, 4-5 albuşuri, 350 g zahăr, 200 g glucoză sau miere de albine, 400 g nuci, 1 plic de zahăr vanilat.

Se bat bine albuşurile cu 100 g zahăr. Separat se fierbe restul de zahăr împreună cu glucoza în 100 ml apă, pînă se obține un fondant tare. Se toarnă fierbinte peste albuşurile bătute, amestecînd continuu şi ținînd vasul în baia de apă clocotită. Operația durează cam 40 min, apoi se ia vasul de pe foc, se adaugă nucile (în prealabil prăjite şi, prin frecare uşoară cu mîna, îndepărtate pielițele) şi zahărul vanilat. Compoziția obținută se

pune între foile de „Lica” aşezate pe un platou plat, după care se acoperă cu o hîrtie pergament, se pune deasupra un fund cu o greutate, astfel ca să țină nugaua presată şi se lasă să se răcească pînă a doua zi, apoi se taie în romburi.

1522. Pricomigdale cu nuci

6 albuşuri, 300 g zahăr, 200 g miez de nucă, 30 g făină, 10 picături esență de migdale sau coniac, 20 g zahăr pudră.

Se dă miezul de nucă prin maşina de măcinat nuci, se amestecă cu zahărul, apoi se adaugă albuşurile nebătute şi se încălzeşte compoziția pe maşina de gătit pînă se înfierbîntă bine, amestecînd continuu cu o lopățică sau cu o lingură de lemn. Se lasă să se răcească amestecînd mereu, apoi se adaugă esența de migdale şi făina.

Se îmbracă o tavă cu hîrtie şi cu ajutorul unui cornet se toarnă compoziția sub formă de grămăjoare mici, rotunde. Se presară deasupra cu zahăr pudră şi se coc la foc potrivit. Pricomigdalele coapte se dezlipesc cu grijă, întorcîndu-se hîrtia cu fața în jos şi udînd-o cu o pensulă înmuiată în apă. Dacă din această compoziție se toarnă pricomigdale mici (cît un inel), ele se pot lipi cîte două cu marmeladă la mijloc, obținîndu-se fursecuri pricomigdale.

1523 Lapte de pasăre

6 ouă, 1 l de lapte, 200 g zahăr tos, 2 plicuri zahăr vanilat.

Într-o cratiță mai largă se pune la fiert laptele cu puțin zahăr şi cu zahărul vanilat. Se bat albuşurile spumă, se adaugă jumătate din zahăr şi se bat în continuare pînă ce spuma s-a întărit bine. Se ia din spumă cu o lingură cîte un bulgăraş şi se pune la fiert în laptele clocotit. Se lasă să fiarbă cîteva secunde pe o parte şi pe cealaltă, după care se scot cu spumiera pe platou. După ce bulgării de albuş au fiert, se toarnă laptele peste gălbenuşurile frecate cu restul de zahăr şi se ține pe foc moale, amestecînd pînă începe să se îngroaşe puțin, după care se toarnă peste bulgării de albuş. Se serveşte rece.

1524. Cremă de zahăr ars (cremă caramel)

8 ouă, 200 g zahăr tos, 1 l lapte, 1 plic zahăr vanilat, 200 g zahăr pentru caramel.

Într-o cratiță de 2—3 l se pun 200 g zahăr şi se aşază pe ochiul aragazului acoperit cu un disc de metal. Cînd zahărul începe să se caramelizeze se amestecă cu coada unei linguri de lemn pînă ce se topeşte tot zahărul şi se formează puțină spumă la suprafață; în acelaşi moment cratița se ia de pe foc şi, ținînd cu un prosop torțile, se învîrteşte în aşa fel încît să se tapeteze interiorul cu zahăr ars, apoi se lasă pentru 2—3 ore la rece.

Între timp, se prepară compoziția astfel: ouăle întregi se golesc într-o cratiță sau într-un lighenaş. Se adaugă 200 g zahăr, zahărul vanilat şi se freacă 2—3 min, după care se diluează cu laptele puțin călduț. Se toarnă totul în cratița tapetată cu zahăr caramelizat şi se introduce în cuptorul bine încălzit, iar după 20—30 min se reduce focul, ca să nu se rumenească crema prea tare şi se mai ține în cuptor 30—40 min. Cînd crema este gata

închegată se scoate din cuptor şi, fără să se scoată din cratiță, se lasă la rece pentru cîteva ore sau pentru a doua zi.

În momentul servirii, se răstoarnă pe un platou rotund, iar în cratiță se toarnă 100 ml apă şi 1—2 linguri de rom, se dă într-un clocot, se răceşte şi se adaugă la cremă. Se serveste simplă sau ornată cu frişcă bătută.

1525. Halva de griş

300 g griş, 150 g unt, 150 g zahăr, 1/2 l lapte, 20 g cacao, 100 g nuci, 1 pachețel zahăr vanilat.

Într-un vas de tuci se pune untut la înfierbîntat, se adaugă grişul cernut şi se amestecă pe o sursă de căldură pînă începe să se rumenească; în acest moment se toarnă laptele fierbinte îndulcit cu zahăr, adăugîndu-se şi apă clocotită, după nevoie, astfel încît grişul gata să fie potrivit de gros. Se adaugă cacaua şi se amestecă repede în continuare, să nu se facă cocoloaşe, după care se adaugă nucile tocate mărunt sau măcinate, zahărul vanilat şi se amestecă din nou. Apoi, cu ajutorul unei linguri unse cu unt se formează găluşte de mărimea unui ou, care se servesc reci ca desert.

1526. Nuci glasate (deliciu pentru şpriț)

500 g miez de nucă, 500 g zahăr tos.

Se toarnă zahărul într-o tigaie, se pune pe foc domol şi se amestecă pînă se topeşte şi se caramelizează (fără să se ardă). Se adaugă miezul de nucă bine uscat şi tăiat în bucățele mari, se amestecă cu vîrful furculiței şi se răstoarnă repede într-o tavă unsă. Se nivelează şi se taie fierbinte în bucățele rombice care se desfac unele de altele.

1527. Nuci pralinate cu sare, pentru bere

Miezul de nucă se pune într-o tavă şi se introduce în cuptorul slab încălzit să se prăjească puțin, pentru a se putea apoi îndepărta uşor pielița. Îndepărtarea pieliței se face după ce miezul s-a răcit, frecîndu-l uşor cu mîna. Apoi (pentru 500 g miez de nucă) se dizolvă o lingură de făină cu 1 pahar de apă, după care se dă în fiert, amestecîndu-se pe foc slab pînă se face ca o pastă lipicioasă, în care se introduce miezul de nucă. Se amestecă pînă ce tot miezul se va unge cu această soluție, după care se adaugă 300 g sare fină şi se amestecă din nou pînă ce tot miezul de nucă se îmbibă cu sare. Se pun apoi nucile într-o tavă întinsă şi se introduc în cuptor. În timpul prăjirii se amestecă cu o lopățică de lemn, pentru a nu se lipi între ele. După ce s-au răcit se servesc la bere sau la şpriț.

1528. Alune turceşti sau arahide decorticate

Alunele sau arahidele decorticate, mai întîi se prăjesc puțin pentru a se putea îndepărta de pe ele, prin frecare cu mîna, pielița subțire. Apoi se procedează la fel cum s-a arătat în rețeta precedentă.

1529. Bavareză de caise

300 g caise, 200 g zahăr, 12 g gelatină, 300 g frişcă.

Se aleg caise foarte coapte, se dau prin sită şi se pun să fiarbă cu zahărul pînă se obține o marmeladă. Se ia marmelada de pe foc, se adaugă

gelatina (înmuiată în apă rece), apoi frişca bătută şi se amestecă bine. Se toarnă compoziția în formă de bavareze sau în pahare şi se pune la rece, 2—3 ore, pentru a se întări. Scoaterea din formă se face prin scufundarea acesteia o clipă în apă fierbinte, după care se răstoarnă uşor conținutul pe o farfurie sau pe un platou. La servire se poate garnisi cu frişcă bătută sau cu un sirop de fructe.

1530. Bavareză de zmeură

300 g zmeură, 150 g zahăr, 10 g gelatină, 300 g frişcă bătută.

Se dă zmeura prin sită şi se pune la fiert împreună cu zahărul. Se amestecă mereu pînă se obține o marmeladă potrivit de groasă. Se trage apoi cratița de pe foc şi se adaugă gelatina (înmuiată în apă rece). Se lasă puțin să se răcească, după care se adaugă frişca bătută, amestecînd uşor. În continuare se procedează la fel ca în rețeta anterioară.

1531. Bavareză de vanilie

5 gălbenuşuri, 150 g zahăr, 100 ml lapte, 10 g gelatină, 250 g frişcă, 1 pachețel de zahăr vanilat.

Într-un vas, pe marginea plitei, se bat împreună gălbenuşurile, zahărul, laptele şi zahărul vanilat, pînă începe să se îngroaşe puțin, fără să dea în fiert, apoi se adaugă gelatina (înmuiată în apă rece) şi se amestecă bine. După ce s-a răcit puțin, se adaugă frişca bătută cu puțin zahăr şi se toarnă în formă sau în compotieră, procedîndu-se mai departe la fel ca în rețeta 1529.

1532. Bavareză de cafea

Se prepară la fel ca bavarezul de vanilie, cu singura deosebire că la început se mai adaugă 50 g esență de cafea.

1533. Bavareză de ciocolată

150-200 g ciocolată, 200 ml lapte, 4 ouă, 300 g zahăr, 15 g gelatină, 200-300 g pişcoturi, 300 g frişcă, 30 g unt, 50 ml rom.

Se bat într-un castron ouăle cu zahărul, apoi se pune castronul pe foc, se adaugă ciocolata înmuiată în lapte călduț, gelatina înmuiată în apă rece, totul amestecîndu-se neîntrerupt pînă se înfierbîntă bine, aproape să dea în fiert. Se dă de o parte şi, cînd aproape s-a răcit, se adaugă frişca bătută. Se unge o formă cu unt, se căptuşeşte cu pişcoturi stropite cu rom, după care se umple cu compoziția preparată mai înainte şi se dă la rece (2—3 ore). Pentru scos din formă, v. rețeta 1529. La servire se poate garnisi cu frişcă.

1534. Bavareză de cacao

Se prepară la fel ca bavareza de ciocolată, cu deosebirea că ciocolata se înlocuieşte cu 100 g cacao, care se dizolvă cu lapte şi se toarnă în compoziție la începutul preparării.

1535. Bavareză de alune

Se prepară la fel ca în rețeta bavareză de ciocolată, cu deosebirea că se mai adaugă la urmă 200 g de alune rumenite la cuptor, curățate de pieliță (prin frecare în palmă) şi rîşnite sau date prin maşină. Compoziția se poate prepara şi fără ciocolată şi poate fi turnată în forme necăptuşite cu pişcoturi.

1536. Bavareză de vişine

300 g vişine coapte bine se dau prin sită, se adaugă 300 g zahăr şi se pun la fiert pînă se obține o marmeladă subțire, apoi se trage cratița de pe foc şi se adaugă 12 g gelatină (înmuiată bine în apă rece şi apoi bine stoarsă). Se amestecă compoziția pînă aproape să se răceasca, după care se adaugă frişcă bătută (300 g) şi se amestecă uşor. Forma în care se toarnă compoziția de bavareză poate să fie căptuşită cu pişcoturi sau numai umezită cu apă rece. Mai departe se procedează la fel ca şi cu celelalte bavareze.

1537. Şarlotă

6 ouă, 200 g zahăr, 200 ml lapte, 6 g gelatină, 20 g cacao, 200 g frişcă, 1 pachețel zahăr vanilat, 2 linguri rom, 50 g cacao.

Pentru garnisit: ***100 g frişcă, 30 g zahăr pudră, cîteva boabe de vişine din dulceață.***

Ouăle se sparg într-un castron şi se bat bine cu un tel, adăugînd zahărul şi laptele. Se pun pe foc şi se amestecă bătînd pînă ce compoziția aproape dă în fiert. Se adaugă gelatina (înmuiată în apă rece) şi cacaua. Se ia de pe foc, se pune vasul într-un lighean cu gheață sau cu apă rece şi se amestecă pînă se răceşte compoziția, după care se adaugă frişca bătută, romul, zahărul vanilat, se amestecă uşor şi se toarnă în pahare. Deasupra se şprițuieşte cu frişcă bătută cu zahăr (30 g) pudră şi se garniseşte cu vişine din dulceață, apoi se dă la rece pentru 1—2 ore. Şarlota poate fi pregătită şi în formă şi apoi răsturnată pe platou.

1538. Albuş bătut

Pentru obținerea (reuşirea) albuşurilor bine spumate şi menținerea aspectului pufos al spumei trebuie ca ouăle să fie proaspete. Separarea albuşurilor de gălbenuşuri se face cu mare grijă, astfel ca să nu cadă nici un pic de gălbenuş în albuş.

Dacă se sparg mai multe ouă la un loc, unul din ele poate trece neobservat că este vechi şi le poate strica pe toate. De aceea, ouăle se sparg unul cîte unul, separat, într-o farfurioară sau într-o ceaşcă şi după ce s-a verificat pe rînd dacă sînt bune se toarnă toate albuşurile la un loc într-un vas, de preferință căzănel sau castron cu pereți înalți (ca să nu sară albuş afară în timpul bătutului).

Albuşurile se bat mai bine cînd sînt reci. Ele se bat cu un tel de sîrmă inoxidabilă. Se spumează mai bine dacă de la început se adaugă, la 2—3 albuşuri, 5 g sare, chiar dacă albuşurile sînt destinate pentru preparate dulci. La început se bate încet, pînă se obține spuma, apoi se adaugă (la albuşurile destinate pentru preparate dulci) treptat zahărul, socotind pentru un albuş 30—50 g zahăr (depinde de preparat, dacă trebuie să fie mai dulce sau mai puțin dulce), bătînd în continuare din ce în ce mai repede pînă se

va spuma. La urmă se adaugă puțină zeamă de lămîie, ceea ce ajută la spumare mai bună şi totodată face ca albuşul bătut să se mențină consistent. După adăugarea zemii de lămîie se mai bate cîteva minute.

Albuşurile bătute se adaugă în compoziția de preparat la urmă şi se amestecă uşor, cu o lingură sau lopățică de lemn, de sus în jos, nu frecînd cu lingura roată de jur împrejur. Albuşurile se bat cu puțin timp înainte de întrebuințare, altfel ele cad.

1539. Gălbenuşurile de ouă

La folosirea gălbenuşurilor în rețete culinare se deosebesc:

1) gălbenuşuri frecate cu sare, 5—6 min;

2) gălbenuşuri frecate cu zahăr, 10—20 min;

3) gălbenuşuri frecate cu unt şi zahăr. În acest din urmă caz se procedează astfel: întîi se pune untul într-un castron încălzit, se adaugă zahărul (după rețetă) şi se freacă 5—6 min, după care se adaugă gălbenuşurile unul cîte unul şi după fiecare se amestecă bine, apoi se adaugă restul componentelor, în aşa fel ca penultimul component să fie cel de bază, iar la urmă se adaugă albuşurile bătute spumă şi se amestecă uşor cu lingura de lemn.

1540. Frişcă bătută

250-300 g smîntînă dulce, 50-60 g zahăr tos.

Frişca este o smîntînă dulce care, pentru a putea fi bătută bine, trebuie ținută cîteva ore la gheață sau în frigider. Se bate cu telul, vasul cu frişcă stînd pe gheață sau într-un lighean cu apă rece. Vasul (căzănel sau castron) în care se bate frişca trebuie să fie larg şi adînc. Frişca este gata cînd este spumată şi se ține de tel. La început se bate mai încet, apoi din ce în ce mai tare, pînă devine ca o zăpadă (bătută mai mult se transformă în unt). Zahărul se adaugă după ce frişca este spumată şi nu se mai bate decît puțin şi se amestecă uşor.

1541. Aspic

Aspicul este asemănător cu zeama închegată de la piftie, decît că este mai concentrat, fără urmă de grăsime, transparent şi are gust plăcut, fără usturoi.

Aspicul are două roluri: 1) apără preparatul culinar care se glasează cu aspic lichid (rece) ca să nu se închidă la culoare; 2) conferă preparatului un aspect lucios care stimulează pofta de mîncare, dîndu-i şi un gust plăcut.

Pregătirea aspicului. Aspicul se poate obține şi fără gelatină. Pentru a obține 1 l (kg) de aspic sînt necesare 2—3 kg de oase cu cartilagii (încheieturi, tendoane de la picioare şi în general oase de la animale tinere, sau de pasăre).

Aspicul se obține uşor din gelatină (foi sau granule) care se adaugă în supa limpede şi fără grăsime, socotind la 1 l de supă concentrată (adică supa obținută prin fierberea oaselor gelatinoase) 30—40 g gelatină, iar la 1 l de supă slabă sau la 1 l de apă 60—70 g gelatină care se introduce în supa (lichidul) rece şi se lasă la înmuiat 1 oră. Apoi vasul cu supă în care s-a

dizolvat gelatina se pune în alt vas cu apă fierbinte care se ține pe foc amestecînd pînă se dizolvă gelatina complet.

Între timp, se pune o linguriță cu lichid de aspic în frigider şi dacă se leagă bine se poate folosi.

Pentru glasat se foloseşte aspic lichid aproape rece, iar pentru decor şi garnisire se lasă aspicul să se închege bine.

Pentru a se obține un aspic aromat, limpede (transparent) şi cu o culoare aurie se face limpezirea lui în felul următor: într-o cratiță de 2—3 l se pun 2—3 albuşuri, 2—3 linguri de apă, tot atîta vin alb, 1 lingură de oțet, cîteva boabe de piper, eventual cîteva fire de tarhon şi cîteva felii de ceapă, țelină şi morcovi toate tăiate foarte subțire (se mai poate adăuga şi o lingură de carne de vacă slabă şi dată prin maşina de tocat). Se amestecă bine cu un tel şi, peste această compoziție, se toarnă cîte puțin din aspicul lichid, se potriveşte de sare şi se pune la fiert din nou pe baia de apă pînă se vor coagula albuşurile şi începe se dea lichidul în fiert. Se lasă la foc mic şi se încearcă punîndu-se o linguriță de lichid la rece; dacă este suficient de legat (întărit), atunci se strecoară prin pînză etamină sau prin tifon pus în două. Eventual, dacă se observă urme de grăsime, acestea se curăță cu cîteva şervețele de hîrtie care se aşază pe rînd peste lichid şi în acelaşi moment se iau de pe lichid.

Pentru aromă plăcută, la urmă, cînd lichidul de aspic s-a răcit puțin, se adaugă o lingură de coniac sau de rom şi se lasă să se închege bine.

16.7. TORTURI ŞI COMPONENTE PENTRU TORTURI ŞI ALTE DULCIURI ŞI PRĂJITURI

Componentele de bază ale torturilor sînt blatul, crema, elementele de ornare care pot fi diferite creme, glazuri cu diverse culori, jeleuri din fructe şi altele, precum şi siropurile. Ele diferă după felul tortului.

Torturile sînt apreciate ca cele mai alese dulciuri, atît prin savoarea delicioasă a elementelor care le compun, cît şi prin felul ales de prezentare. Din aceste motive, tortul este totodată şi un desert festiv. Este nelipsit din lista de bucate la aniversări, nunți şi alte ocazii sărbătoreşti, tradiționale sau festive.

O deosebită atenție trebuie acordată pregătirii blatului, precum şi coacerii, după cum urmează:

1) separarea albuşurilor de gălbenuşuri se face în vase bine spălate de grăsime, altfel albuşurile nu se spumează bine;

2) pentru ca albuşurile să fie bine spumate, ele se țin la rece în frigider sau la gheață, circa 30 min;

3) zahărul prevăzut pentru blat se împarte în două: cu o parte din zahăr se freacă gălbenuşurile, iar cu restul de zahăr se bat albuşurile;

4) zahărul se adaugă în albuşuri după spumarea acestora şi se continuă baterea pînă la întărirea lor (ridicînd telul se observă că se ține albuşul pe el);

5) compoziția de blat pentru tort se toarnă în formă specială de tort sau în orice formă unsă cu unt şi presărată cu făină, iar la fund se aşază o hîrtie tăiată exact cît acesta;

6) coacerea se face la început la foc potrivit, iar după ce blatul se ridică, focul se întăreşte şi blatul se mai ține la cuptor pînă este gata;

7) controlul stadiului de coacere a blatului se face obişnuit, cu paiul: dacă paiul iese din compoziție uscat, blatul este copt;

8) blatul poate fi pregătit cu cîteva zile mai înainte şi păstrat la loc uscat, curat şi răcoros;

9) blatul se taie orizontal, în două sau în trei, de grosime egală, numai după ce s-a răcit bine.

Torturile sînt mult mai gustoase dacă se însiropează straturile în prealabil, după care se ung cu cremă şi se suprapun.

După suprapunerea straturilor în formă de tort, acesta se glasează (v. rețetele 1592—1598 glazuri), sau se acoperă toată supafața prin ungere cu crema din care s-a reținut puțin de la umplere şi se ornează după gust.

16.7.1. BLATURI PENTRU TORTURI ŞI FOI DE TORT

Blatul clasic de tort are compoziție de pandişpan şi se prepară după rețeta 1542. Unele blaturi sînt din foi tip „Lica” şi diferite alte foi fragede. Diferite tipuri de blaturi se găsesc în comerț.

În lucrare ne vom ocupa de mai multe feluri de blaturi pentru torturi. Ele pot fi pregătite cu cîteva zile mai înainte şi apoi păstrate la loc uscat şi răcoros.

Blatul se coace în forme speciale, de tablă, cu fundul şi cu marginile demontabile. Forma se unge cu unt sau margarină şi se presară cu pesmet alb sau cu făină. Forma se mai poate căptuşi cu hîrtie pergament sau cu orice fel de hîrtie albă, unsă uşor cu ulei sau cu unt. În acest fel blatul copt nu se va lipi de formă şi va ieşi întreg. Hîrtia de pe blat se îndepărtează numai după răcirea acestuia.

1542. Blat alb

5 ouă, 100 g zahăr tos, 150 g făină, 1 lingură de ulei, un praf de sare, 20 g unt pentru uns tava.

Se freacă bine gălbenuşurile cu 2/3 din cantitatea de zahăr, pînă devin ca o cremă spumoasă. Separat se bat albuşurile, adăugînd treptat restul de zahăr tos. Se toarnă albuşul peste gălbenuşurile frecate, apoi se amestecă uşor de sus în jos, ca să nu cadă albuşurile şi se adaugă treptat făina. Se îmbracă o formă unsă cu unt cu hîrtie şi se toarnă în ea compoziția obținută. Se introduce în cuptorul potrivit de încălzit (nu la foc iute) ca să nu se rumenească prea tare şi să rămînă pufos. Cînd este gata se scoate şi după ce s-a răcit se taie blatul orizontal în două sau în trei straturi care se însiropează, apoi se ung cu crema preferată şi se dă tortul la frigider ca să se întărească crema, după care se ornează ca în rețetele 1555 sau 1562. La fel se poate prepara şi ***Blat de lămîie***, adăugîndu-se în plus o lămîie rasă şi zeamă de lămîie.

1543. Blat de ciocolată cu cacao

7-8 ouă, 200 g zahăr, 250 g făină, 100 g ciocolată sau 50 g cacao, 20 ml ulei, 1 lingură de apă.

Se toarnă gălbenuşurile într-un castron, se adaugă 2/3 din cantitatea de zahăr, o lingură de apă, uleiul şi se freacă 10—15 min. Se adaugă albuşurile bătute cu restul de zahăr şi făina în care s-a amestecat cacaua (cernute împreună), apoi se amestecă de sus în jos, ca să nu cadă albuşurile. Eventual, se mai adaugă în compoziție: zahăr vanilat, coajă de lămîie rasă sau de portocală, ciocolată topită. (Ciocolata se pune la topit într-un vas

introdus în alt vas cu apă fierbinte — în bain Marie). Compoziția obținută se toarnă în formă, procedîndu-se la fel ca la rețeta precedentă.

1544. Blat de cacao

Se prepară la fel ca în rețeta anterioară, în loc de ciocolată folosindu-se cacao.

1545. Blat de cacao cu nuci

6 ouă, 160 g zahăr, 150 g miez de nucă, 60 g făină, 1 lingură de pesmet alb, coajă de lămîie rasă, un vîrf de cuțit de scorțişoară pisată, 30 g cacao.

Se prepară la fel ca Blatul alb (v. rețeta 1542), cu deosebirea că se mai adaugă cacao şi la urmă miez de nucă măcinat (rîşnit) şi, după gust, scorțişoară pisată.

1546. Blat cu sîmburi de caise

6 ouă, 200 g zahăr, 100 g miez de sîmburi de caise, 100 g făină, 1 lingură pesmet, 20 ml ulei, 1 lingură de apă.

Se toarnă gălbenuşurile într-un castron, se adaugă jumătate din zahăr, apa, uleiul şi se freacă 10—15 min, după care se adaugă: făina, pesmetul, albuşurile bătute cu 50 g zahăr şi miezul de caise pregătit în prealabil astfel: sîmburii de caise (miez) se opăresc cu apă clocotită, se lasă să stea pînă se răcesc puțin, apoi se curăță de pieliță şi se usucă bine. După aceea se pune la topit restul de zahăr (50 g) fără apă, amestecîndu-se continuu cu coada unei linguri de lemn pînă se va carameliza uşor şi se adaugă miezul de caise tocat cu cuțitul; se amestecă 1—2 min pe foc moale şi se răstoarnă într-o tavă unsă cu ulei. După răcire se zdrobeşte şi se cerne prin sita de mălai. În continuare se procedează la fel ca la blatul alb (v. rețeta 1542).

1547. Blat cu alune turceşti

Se prepară la fel ca blatul anterior, în loc de miez de caise folosindu-se alune turceşti.

1548. Blat cu zahăr ars

Acest blat se prepară la fel ca în rețeta 1542. Pentru culoare şi aromă se caramelizează 60—100 g zahăr (fără să se ardă) şi se stinge cu 1/4 pahar de apă, se lasă pe foc moale pînă se dizolvă şi după ce s-a răcit se adaugă la gălbenuşurile frecate. În continuare, se procedează după indicațiile date la rețeta 1542. După preferință, se pot adăuga 20—30 g cacao sau (şi) miez de nucă rîşnit, care trebuie mai întîi uscat bine în cuptor, la o temperatură potrivită, fără a se prăji prea tare.

1549. Blat de portocale

Pentru blatul de portocale, se prepară o compoziție ca pentru blat alb (v. rețeta 1542) la care se mai adaugă coajă de portocală rasă şi zeamă de la o portocală. Pentru restul pregătirii se procedează la fel ca la orice blat pentru tort.

1550. Foi crocante pentru tort (în loc de blat)

400 g făină, 200 g unt, 150 g zahăr, 2-3 gălbenuşuri, 2-3 linguri de smîntînă sau lapte, puţină sare, 1 linguriţă coajă de lămîie rasă, 1 vîrf de cuţit de bicarbonat sau praf de copt.

Se cerne pe o planşetă făina şi se face o gropiţă la mijloc, în ea punîndu-se zahărul pudră, untul moale, gălbenuşurile, sare, coaja de lămîie rasă şi bicarbonatul. Se frămîntă bine totul, după care din aluat se întind foi subţiri de mărimea fundului formei şi se coc pe rînd, separat. Se poate întinde o foaie subţire de mărimea unei tăvi dreptunghiulare mari, care imediat ce s-a copt se taie în patru, obţinîndu-se patru foi pătrate. Aceste foi nu se însiropează. Ele sînt mai crocante dacă stau 2—3 zile.

1551. Foi de ruladă albe pentru tort

5-6 ouă, 100 g zahăr, 100 g făină, 1 vîrf de cuţit sare, 1 linguriţă coajă de lămîie rasă, 1 lingură zeamă de lămîie.

Albuşurile se bat cu zahărul, se adaugă sare (puţină) şi după ce s-au spumat se mai adaugă zeama de lămîie şi se continuă baterea pînă ce albuşurile se întăresc bine. După aceea se adaugă gălbenuşurile, făina, coaja de lămîie rasă şi se amestecă lejer. Compoziţia obţinută se întinde pe o tavă mare tapetată cu hîrtie şi imediat se introduce la copt, în cuptor, la temperatură potrivită. După coacere, foaia se taie în două pînă la patru foi (straturi) sau se coace pe rînd cîte o foaie. Foile se folosesc ca blat pentru torturi sau pentru rulade cu diverse umpluturi. După coacere hîrtia se îndepărtează.

1552. Foi de ruladă colorate

Compoziţia se prepară la fel ca în reţeta anterioară adăugîndu-se în plus 20-30 g de cacao şi 2-3 linguri de sirop de zahăr caramelizat, care se prepară astfel: se pune 1 lingură de zahăr într-o crăticioară mică, se ţine pe foc slab amestecîndu-se pînă se topeşte zahărul şi începe să se coloreze, apoi se stinge cu 1/4 pahar de apă şi se amestecă pînă ce zahărul caramelizat se va topi. Făina care intră în compoziţie se amestecă cu cacaua.

1553. Foi pentru tort „Doboş”

5 ouă, 120 g zahăr tos, 100 g făină.

Se separă gălbenuşurile de albuşuri şi se bat separat cu jumătate din zahăr. La urmă se amestecă, introducînd albuşurile în gălbenuşuri şi se adaugă treptat făina. (Nu se amestecă mult, ca să nu cadă albuşurile). Se ia apoi cîte puţin din compoziţie şi se întinde cîte o foaie pe fundul formei de tort, unsă cu unt sau cu ulei şi presărată cu făină. Foile se coc pe rînd la temperatură potrivită.

1554. Foi mereng (meringues)

4 albuşuri, 180-200 g zahăr tos, 1 lingură de făină, 1 lingură zeamă de lămîie.

Albuşurile se bat cu zahărul tos înfierbîntîntat în prealabil, într-o tavă tapetată cu hîrtie, la cuptor. Zahărul se adaugă în albuşuri treptat, cîte pu-

țin, după ce acestea s-au spumat, şi se bate din ce în ce mai tare; la urmă se mai adaugă zeama de lămîie şi o lingură de făină. Compoziția se întinde pe rînd pe fundul unei forme de tort aşezată cu fundul în sus sau pe nişte discuri de tablă tapetate cu hîrtie. Se coc în cuptorul uşor încălzit şi se țin în cuptorul cu uşa deschisă, pînă ce se usucă. Foile se folosesc pentru tort mereng.

16.7.2. TORTURI

1555. Tort de cacao (simplu) de bază

Pentru blatul de cacao: ***7-8 ouă, 200 g zahăr, 200 g făină, 30-50 g cacao, 20 ml ulei, 1 lingură de sirop de zahăr caramelizat (caramel) sau apă.***

Pentru crema rece: ***400 g unt, 400 g zahăr pudră, 2 gălbenuşuri, 50 g cacao, 1 plic de zahăr vanilat.***

Pentru sirop: ***100 g zahăr, 100 ml apă, 1 lingură rom.***

Pentru ornat: ***fructe confiate, fructe din dulceață sau miez de nucă puțin prăjită.***

Blatul se prepară după rețeta 1544, iar crema se prepară astfel: se freacă untul spumă cu zahărul, se adaugă pe rînd gălbenuşurile, romul şi zahărul vanilat. Blatul se taie orizontal în 2—3 straturi şi se însiropează, mai întîi primul strat, care se aşază pe suportul de tort sau pe un platou rotund; acest strat se unge cu cremă, apoi peste cremă se aşază al doilea strat de blat care, de asemenea, se însiropează şi se unge cu cremă. Se opreşte puțin din cremă pentru ornat, iar cu restul se ung suprafața şi marginile tortului, de jur-împrejur. Suprafața tortului se ornează după dorință, fie cu crema reținută, fie cu o cremă de altă culoare. Ornarea cu cremă se face cu ajutorul unui cornet cu şpriț potrivit şi apoi se garniseşte cu fructe confiate sau din dulceață.

1556. Tort de cacao barotat cu nuci pralinate

Se prepară la fel ca tortul de cacao din rețeta precedentă, iar la urmă, după ce a fost umplut şi uns pe margini cu cremă de jur-împrejur, se barotează (se tapetează) cu nuci sau alune pralinate sfărîmate mărunt.

Nucile pralinate se prepară astfel: se taie mărunt 100 g miez de nucă uscat. Se pun apoi la foc, într-o tigaie curată, 100 g zahăr, amestecîndu-se pînă se topeşte (fără să se ardă); se introduce miezul de nucă în zahăr şi împreună se mai amestecă 2—3 min. Se iau de pe foc şi se răstoarnă într-o tavă unsă cu puțin ulei. După ce s-au răcit se sfărîmă cu merdeneaua.

1557. Tort glasat şi garnisit

După ce tortul s-a pregătit după indicațiile date la rețeta 1555, ***Tort de cacao***, în loc să se baroteze se glasează cu glazură sau cu şerbet, după preferință. (Pentru glazură, vezi rețetele 1592—1598).

1558. Tort de cafea „Mocca”

Se prepară un blat alb sau de nuci, după rețetele 1542 respectiv 1545. După ce s-a răcit, se taie blatul orizontal în 3 straturi, se însiropează şi se umple cu cremă de cafea (v. rețeta 1576). Se suprapun straturile unul peste

altul, potrivind marginile şi se ung cu cremă sau se glasează în întregime cu glazură de ciocolată. Se garniseşte tortul cu fructe confiate sau cu pătrate de ciocolată.

1559. Tort de biscuiți (rapid şi practic)

500 g biscuiți obişnuiți.

Pentru sirop: ***250-300 g zahăr tos, 300 ml apă, zahăr vanilat sau coajă şi zeamă de lămîie, sau 50 ml rom.***

Pentru cremă rece: ***300 g unt, 200-250 g zahăr pudră, 2 gălbenuşuri, 50 g cacao.***

Biscuiții se aşază într-un strat sub formă de pătrat, pe un platou, se stropesc cu sirop şi apoi se ung cu cremă rece (v. rețetele 1582 sau 1583). În continuare, peste cremă se pune un alt strat de biscuiți care, de asemenea, se umezeşte cu sirop şi se unge cu cremă. Se suprapun astfel mai multe straturi de biscuiți, fiecare stropit cu sirop şi uns cu cremă rece, pînă la înălțimea convenabilă. Se unge apoi tortul şi pe suprafețele laterale cu cremă şi se barotează (se tapetează) cu nuci pralinate, care se prepară ca în rețeta 1556. Deasupra, tortul se poate orna cu frişcă şi cu fructe confiate.

1560. Tort de nuci

Se prepară blatul de nuci (v. rețeta 1545, ***Blat de nuci*** sau 1544, ***Blat de cacao***) şi după ce s-a răcit se taie în 2 sau în 3 straturi orizontale, se însiropează cu sirop de zahăr, în care se adaugă puțin rom. Se ung straturile cu cremă de nuci (v. rețeta 1579), apoi se suprapun potrivindu-se marginile. Se glasează cu glazură de cacao, sau se unge pe deasupra şi pe margini cu puțină cremă şi, după ce s-a răcit bine, se presară tortul cu nuci rumenite şi tocate cu cuțitul, sau se garniseşte cu miez de nucă tăiat în lung.

1561. Tort de nuci cu cremă de ciocolată

Se prepară blatul de nuci (v. rețeta 1545), se taie orizontal în 2 sau 3 straturi, care se însiropează şi se ung cu cremă de ciocolată (v. rețeta 1578). Apoi straturile de tort se suprapun potrivindu-se marginile, după care tortul se glasează în întregime cu glazură de ciocolată sau de cacao, colorată puțin cu zahăr ars. Se decorează după gust.

1562. Tort de ciocolată

Se prepară blatul de cacao (v. rețeta 1544). Se taie în trei straturi orizontale, se însiropează fiecare strat de blat şi se unge cu cremă de ciocolată. Se aşază blaturile unul peste altul şi se potrivesc marginile, după care tortul se glasează în întregime cu glazură de ciocolată. Se decorează cu fructe confiate sau cu şerbet colorat.

1563. Tort cu cremă de lămîie

Blatul se prepară după rețeta 1542.

Pentru cremă: ***300 g unt, 250 g zahăr pudră, 250 ml lapte, 60 g făină, 2-3 lămîi.***

Se pune untul moale într-un castron şi se freacă cu zahărul şi cu coaja de lămîie rasă, adăugîndu-se zeama de lămîie. Între timp, se dizolvă făina

cu puțin lapte, iar restul de lapte se pune la fiert, peste care, după ce a dat în fiert, se toarnă făina dizolvată şi totul se amestecă în continuare pe foc pînă dă în cîteva clocote şi se îngroaşă puțin. Apoi se mai amestecă pînă se răceşte, după care se adaugă untul frecat şi se amestecă din nou pînă se omogenizează. Cu crema rezultată se ung straturile de blat şi se montează tortul, la fel ca în rețeta precedentă.

1564. Tort din foi cu fructe I

Pentru foi de blat: ***4 ouă, 150 g zahăr, 80 g făină, coajă de lămîie rasă.*** Cremă după dorință (una din creme poate fi de cafea sau de cacao).

Pentru sirop: ***100 g zahăr, 1 pahar apă, 50 ml rom.***

Pentru ornat: ***fructe proaspete (fragi, căpşune sau portocale) sau fructe confiate.***

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul şi cu coaja de lămîie pînă devin spumoase. Se adaugă făina paralel cu albuşurile bătute tare spumă şi se amestecă uşor. Apoi din compoziția obținută se coc pe rînd 3 foi de blat; se unge forma cu unt, se presară cu făină peste care se întinde o parte din compoziție şi se introduce în cuptor, la foc moderat. După coacerea foilor, acestea se lasă să se răcească, apoi se însiropează şi se ung cu cremă între ele şi pe suprafață. Se decorează cu frişcă şi cu fructe proaspete sau confiate.

1565. Tort din foi cu fructe II

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă însă în crema cu care se umple tortul se adaugă fructele confiate sau proaspete tăiate cu cuțitul mărunt. Pentru ornat, în loc de frişcă, se bate bine 1 albuş cu 60 g zahăr tos şi la urmă se adaugă 1—2 linguri de fructe (fragi, căpşune sau zmeură) date prin sită, ornîndu-se cu ajutorul unui cornet cu şpriț.

1566. Doboş tort

Pentru tort doboş se prepară şase foi din compoziția pentru foi doboş (v. rețeta 1553). Se foloseşte cremă de cacao şi glazură de zahăr ars.

Se pun foile pe un platou dreptunghiular şi se ung între ele cu cremă de cacao. Se lasă ultima foaie neunsă, peste care se toarnă zahărul topit (100 g) caramelizat, întinzîndu-se repede, cu ajutorul unui cuțit cu lamă lată şi bine încălzit. Tot atunci, repede, se porționează această foaie şi se aşază pe suprafața tortului umplut. Foile glasate şi porționate se aşază deasupra în formă de evantai. Tortul se unge pe marginile laterale cu cremă şi se barotează cu nuci pralinate sau, mai simplu, cu miez de nucă bine uscată pus pe o hîrtie în cuptorul deschis şi amestecat din cînd în cînd pînă s-a rumenit foarte puțin, apoi tăiat cu cuțitul mărunt. Foile aşezate deasupra se lipesc cu cremă, iar, ca decor, în centrul tortului se modelează din fructe confiate sau din coajă de portocală confiată o floare.

1567. Tort de albuş cu miez de nucă

Pentru blat: ***6 albuşuri, 250 g zahăr tos, 1 lingură de făină, 1 lingură de zeamă de lămîie, 150 g miez de nucă, coaja de la o lămîie, sare.***

Pentru cremă: ***6 gălbenuşuri, 150 g zahăr pudră, 30-50 g cacao, 200-300 g unt, 1 lingură de rom, 1 lingură de sirop de zahăr ars (caramel).***

Albuşurile se țin la rece 1 oră, după care se bat spumă, adăugînd un vîrf de cuțit de sare; treptat se adaugă zahărul şi la urmă zeama de lămîie, făina şi miezul de nucă dat prin maşina de nuci. Se împarte compoziția în 3—4 părți şi se coace fiecare separat pe fundul formei de tort sau pe un disc de tablă uns cu unt şi presărat cu făină multă sau căptuşit cu hîrtie albă. Se coace în cuptorul slab încălzit, pînă ce foaia se întăreşte fără să se rumenească, după care se umple cu cremă de cacao sau de cafea, care se prepară astfel: se freacă gălbenuşurile cu zahăr, se adaugă untul moale, cacaua, romul, eventual o lingură de sirop de zahăr ars şi se amestecă bine pînă ce crema se omogenizează. Din crema obținută se rețin 2—3 linguri, iar cu restul se ung foile. Foile se suprapun, se potrivesc marginile şi se ung cu crema reținută. La urmă, după ce tortul s-a răcit, se garniseşte cu miez de nucă tăiat după plac.

1568. Tort mereng (tortul miresei)

Pentru foi mereng (Meringues): ***5 albuşuri, 200 g zahăr tos, 500—600 g cremă de ciocolată, 300 g frişcă, 60 g zahăr pentru frişcă, 50 g fructe confiate sau din dulceață (pentru decor).***

Foile de mereng se prepară la fel ca în rețeta 1554, iar pentru crema de ciocolată cu care se ung foile vezi rețeta 1578. După ce se ung, foile se suprapun potrivindu-se marginile. Tortul se şprițuieşte deasupra cu multă frişcă bătută. Se poate decora cu fructe confiate sau cu cîteva boabe de vişine din dulceață, bine scurse de sirop.

1569. Tort de portocale

Se prepară blatul după rețeta 1542, în a cărui compoziție se mai adaugă coajă de portocală rasă şi o lingură de suc de lămîie. După ce blatul s-a copt şi s-a răcit complet se taie în trei straturi orizontale, care se însiropează şi se ung cu următoarea cremă: se pun la fiert 300 g zahăr împreună cu 200 ml apă. La început se ține vasul pe marginea maşinii de gătit, pînă se dizolvă tot zahărul. Se pune apoi siropul la foc iute şi se fierbe ca pentru fondant (şerbet). Separat, într-un castron, se freacă 300 g unt peste care se toarnă siropul călduț, se adaugă cîteva picături de esență sau zeamă de portocală, zeamă de la 1/2 lămîie şi coaja de portocale confiată, tocată mărunt. Se amestecă totul bine şi cu această cremă se ung foile, care se aşază una peste alta, potrivindu-se marginile. Apoi se glasează cu glazură de portocale sau se unge deasupra şi lateral cu orice cremă. Se decorează cu felii de portocale sau de mandarine proaspete trecute prin fondant alb, care se aranjează sub formă de evantai.

1570 Tort diplomat I

Pentru compoziția de şarlotă: ***250 g zahăr, 5 ouă, 1/4 l lapte, 30 g gelatină, 30 g cacao, 600 g frişcă bătută, 1 lingură rom, 1 plic zahăr vanilat, 50-60 g coajă de portocală confiată, pişcoturi.***

Pentru sirop: ***100 g zahăr, 100 ml apă, 1 lingură de rom.***

Se amestecă ouăle, zahărul şi laptele într-un căzănel sau lighean smălțuit cu formă de căzănel şi se pun la foc amestecîndu-se pînă dau uşor în fiert. Se adaugă gelatina care a fost înmuiată mai întîi în apă rece şi dizolvată cu 2—3 linguri de lapte călduț. Apoi, după ce a mai fiert 1—2 min, se ia compoziția de pe foc şi se adaugă cacaua cernută, iar după ce s-a

mai răcit se adaugă romul, zahărul vanilat, o parte din fructele confiate şi la urmă jumătate din cantitatea de frişcă bătută, amestecîndu-se lejer.

Între timp, se unge cu unt (foarte puțin) o formă rotundă, în care se aşază, mai întîi pişcoturi tăiate orizontal în două şi stropite cu sirop, apoi se aşază pişcoturi în picioare, lipindu-se pe pereții interiori şi pe fundul formei, peste care se toarnă compoziția de şarlotă şi deasupra se aranjează restul de pişcoturi însiropate, după care se introduce la frigider. În momentul servirii se scoate totul din formă, se ornează cu restul de frişcă bătută şi se garniseşte cu fructe confiate (coajă de portocală).

1571. Tort diplomat II

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă dar în formă lungă (forma de chec) şi se decorează cu mai multă frişcă bătută.

16.7.3. CREME PENTRU TORTURI ŞI FONDANT (ŞERBET)

Cremele pentru torturi şi alte dulciuri se pot pregăti în gospodărie, de obicei, prin una din următoarele tehnici:

1) prin topirea fondantului (şerbet) şi amestecarea lui cu unt şi alte ingrediente aromate;

2) prin fierberea componentelor: făină, lapte, ouă, zahăr, apoi amestecarea ulterioară a lor cu unt şi ingrediente aromate (v. rețeta 1584).

3) prin amestec la rece a bazei grase (untul) cu zahăr pudră sau zahăr pisat, ingrediente aromate (cacao, cafea, zahăr caramel, ciocolată, vanilie, coajă de lămîie sau de portocale, zeamă de lămîie) şi altele.

Cremele pentru torturi şi alte dulciuri trebuie să fie bine legate, groase, ca să nu curgă. Cu ele se ung în straturi groase foile de blat, marginile tortului şi partea de deasupra. De obicei cu creme de altă culoare se scriu deasupra anul de aniversare, numele sărbătoritului şi altele.

La unele torturi cremele se folosesc numai pentru umplerea foilor de blat, glazura fiind diferită.

1572. Fondant (şerbet) de bază pentru creme şi glazuri

500 g zahăr, 150 ml apă, 1 lingură de glucoză sau 1 lingură de oțet ori zeamă de lămîie.

Această rețetă este un şerbet de bază din care se pot prepara creme pentru torturi.

Se pune zahărul la fiert împreună cu apa într-o cratiță smălțuită. La început se ține cratița pe foc mic, amestecîndu-se pînă se dizolvă tot zahărul. Se pune apoi la foc iute, adăugînd glucoza sau oțetul. Se curăță siropul de spumă, iar pereții cratiței se şterg cu o bucată de pînză înmuiată bine în apă rece şi stoarsă. Această operație se repetă, de 2—3 ori. După circa 15—20 min de fierbere, adică atunci cînd bulele de aer de la suprafața siropului încep să dispară, se încearcă dacă fondantul este suficient de legat. Proba se poate face în două moduri şi anume:

1) se înmoaie în sirop coada unei linguri de lemn care se introduce imediat în apă rece şi apoi imediat se ia puțin sirop de pe coada lingurii între degetul arătător şi cel mare şi dacă prin răsucire se formează o bomboană puțin mai consistentă decît mierea de albine, fondantul este gata;

2) se introduce vîrful unei linguri în sirop, se ia puțin sirop pe degetul arătător, se răceşte puțin suflînd, apoi se lipeşte de degetul mare şi dacă desfăcînd degetele siropul se întinde ca o ață de circa 2 cm, fondantul este gata. Se încearcă de 2—3 ori.

Imediat ce este gata, fondantul se răstoarnă pe o placă de marmură sau într-o cratiță smălțuită, se stropeşte cu puțină apă şi se lasă să se răcească, după care se amestecă în felul următor: cu o lopățică de lemn se strînge fondantul la un loc, aducîndu-l de la margini spre mijloc. Această operație se face timp de 10—15 min, după care se mai frămîntă cu mîna cîteva minute. Se păstrează în borcane. Acest fondant se poate prelucra, colorîndu-l şi aromîndu-l după dorință cu coloranți alimentari sau cu zahăr ars, cacao, cafea etc. Se foloseşte pentru glazuri şi creme.

1573. Cremă pe bază de fondant (şerbet)

300-400 g fondant (şerbet), 300-400 g unt, aromă.

Se încălzeşte foarte puțin fondantul, pînă se topeşte, iar untul se freacă pînă devine spumos, după care se toarnă peste el fondantul călduț şi se freacă în continuare. Se adaugă ingrediente aromate după dorință şi se freacă compoziția din nou pînă la omogenizare.

Această cremă se poate prepara şi cu şerbeturi procurate din comerț, proporțiile şi metodele de preparare fiind aceleaşi.

1574. Cremă de alune

Se pregăteşte crema de fondant, ca în rețeta precedentă, la care se mai adaugă alunele rumenite, măcinate şi puțin zahăr vanilat.

1575. Cremă de cafea

Se pregăteşte la fel ca în rețeta anterioară, dar în loc de alune, se adaugă o ceaşcă de cafea concentrată şi o lingură de rom.

1576. Cremă de cacao

La crema de fondant, care se prepară la fel ca în rețeta 1573, se adaugă 2—3 linguri de cacao şi o lingură de rom.

1577. Cremă de ciocolată

Se prepară la fel ca crema fondant (v. rețeta 1573), la care se adaugă 100—200 g ciocolată încălzită la gura cuptorului pe o farfurie şi, după gust, se mai adaugă rom şi zahăr vanilat.

1578. Cremă de miez de nucă

Se prepară la fel ca crema de alune (v. rețeta 1574), înlocuindu-se alunele cu miez de nucă rumenit şi măcinat.

1579. Cremă de migdale

Crema de migdale se prepară la fel ca crema de alune (v. rețeta 1574), înlocuindu-se alunele cu migdale în prealabil opărite, curățate de pielițe, apoi rumenite şi date prin maşina de nuci. Migdalele măcinate se amestecă cu crema, putîndu-se adăuga şi cîteva picături de esență de migdale.

1580. Cremă de unt rece

300 g unt, 200 g zahăr pudră, 2 gălbenuşuri (facultativ).

Se freacă untul împreună cu zahărul pudră pînă devine ca o cremă spumoasă. Cine doreşte poate adăuga şi gălbenuşuri. Se colorează şi se aromează după dorință.

Cu această cremă se pot umple şi decora toate torturile.

1581. Cremă rece cu cacao sau cu alte componente

Se prepară crema rece, ca în rețeta precedentă, la care se adaugă ***2-3 linguri de cacao, 1 lingură de rom sau 1 lingură de sirop de zahăr ars, miez de nucă măcinat, fructe confiate, tocate mărunt şi altele.***

1582. Cremă rece de ciocolată

La crema fondant pregătită ca în rețeta 1573 se mai adaugă 100—200 g ciocolată, topită într-o farfurie de tablă smălțuită şi încălzită uşor în cuptorul cu uşa deschisă, după care se amestecă bine. După gust se mai poate adăuga ciocolată rasă sau tăiată în bucățele mici şi rom.

1583. Fierberea cremelor în baie de apă (bain-Marie)

Toate cremele pregătite prin fierbere se recomandă să fie fierte pe baia de apă (bain-Marie), altfel riscăm ca compoziția să se prindă de fundul vasului, fapt care îi modifică nefavorabil gustul şi culoarea. Pentru a se evita acest neajuns se procedează foarte simplu: se alege un vas potrivit pentru fierberea compoziției de cremă, care să poată intra pe o porțiune de 3/4 din înălțimea sa în alt vas mai mare, cu apă încălzită pînă la clocot.

De obicei vasul mai mic cu compoziția de cremă intră în apa vasului mai mare, sprijinindu-se cu toartele pe marginea acestuia. Fierberea compoziției din vasul mic trebuie să dureze 3—5 min din momentul începerii fierberii apei.

1584. Cremă aparel cu cacao

300 g zahăr, 2 ouă, 1/2 pahar lapte, 300-400 g unt, 50 g cacao, 1 lingură de rom.

Într-un căzănel sau castron (emailat) se freacă ouăle cu zahărul şi cu laptele şi se pun la fiert, introducînd căzănelul cu compoziția în alt vas mai mare cu apă clocotită, amestecînd cu telul pînă dă aproape în fiert. Apoi, imediat se pune vasul cu compoziția în alt vas cu apă rece şi tot cu telul se amestecă pînă la răcirea compoziției. În momentul în care compoziția s-a luat de pe foc, se adaugă cacaua cernută, continuîndu-se amestecarea pînă la omogenizare. După răcire se adaugă unt moale, rom şi se amestecă crema pînă ce devine alifioasă şi omogenă. După gust, se pot adăuga în cremă zahăr vanilat, esență de migdale, nuci pralinate sau alune şi altele.

1585. Cremă aparel cu cafea

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, cu deosebirea că în loc de lapte se adaugă o ceaşcă de cafea concentrată, nu se mai foloseşte cacao, iar la urmă se mai adaugă rom.

1586. Cremă aparel cu ciocolată

Se prepară la fel ca în reţeta 1584, cu deosebirea că în loc de cacao se adaugă, după ce compoziţia s-a amestecat cu untul, 200 g ciocolată topită sau rasă.

1587. Cremă aparel cu cacao şi cu pralină de nuci sau de alune

Se prepară crema de cacao (v. reţeta 1584) la care, la urmă, se adaugă 200 g miez de nucă pralinat sau alune şi rom, după gust.

Nucile pralinate se prepară astfel: se pun 100 g zahăr la topit într-o crăticioară, amestecîndu-se pînă acesta se topeşte (fără să se ardă) şi imediat se introduc 200 g miez de nucă, bine uscat şi tăiat mărunt, după care se mai amestecă împreună 2—3 min. Se ia nuca de pe foc şi se răstoarnă pe o tavă unsă cu puţin unt. După ce s-a răcit se sfărîmă cu sucitorul. Această cremă se foloseşte la tortul de nuci sau la cel de mereng.

1588. Cremă de zeamil sau amidon de grîu

2-3 gălbenuşuri, 1/4 l lapte, 60 g zeamil, 200 g zahăr, 300 g unt, 1 plic de zahăr vanilat, 1 lingură de rom.

Zeamilul cernut se dizolvă cu cîteva linguri de lapte peste care se adaugă gălbenuşurile şi după ce s-a omogenizat bine, peste acestea se toarnă restul de lapte călduţ cu zahărul şi se amestecă bine cu telul. Se mai fierbe încă 5—6 min, după care se răceşte. Apoi se adaugă untul moale, zahărul vanilat, romul şi se bate bine crema, amestecîndu-se pînă la alifiere. Se foloseşte pentru diferite torturi şi pentru ecleruri.

1589. Cremă de vanilie pentru cremşnit şi ecler

5-6 ouă, 160 g făină, 1 l de lapte, 50 g unt, 300 g zahăr tos, 1/2 baton de vanilie, sau un plic de zahăr vanilat, 5 g (1/2 linguriţă) sare.

Se separă gălbenuşurile de albuşuri. Se bat albuşurile şi după ce s-au spumat, se adaugă treptat 100 g zahăr tos şi se bate în continuare pînă cînd spuma se întăreşte ca pentru bezele. Între timp, se pune la fiert laptele cu vanilia, iar gălbenuşurile se freacă, într-un castron smălţuit sau căzănel, cu restul de zahăr, se adaugă făina şi se subţiază cu puţin lapte rece. După ce laptele cu vanilia a dat în fiert, se toarnă peste gălbenuşuri şi se amestecă repede cu un tel, ţinînd vasul pe foc într-un alt vas cu apă clocotită. Se bate în continuare pînă ce crema dă în fiert, după care se mai fierbe cîteva minute, apoi se dă de o parte, se adaugă untul tăiat în bucăţele mici, albuşurile bătute din timp şi se amestecă lejer cu o lopăţică de lemn pînă se încorporează albuşurile în cremă.

Crema se toarnă peste foaia de foitaj în stare fierbinte şi se întinde egal. Foaia care vine pe deasupra se pune întreagă sau se taie în porţii pătrate şi după ce acestea se aşază în ordine peste cremă, se taie în jurul pătratelor pătrunzînd cu un cuţit (subţire şi bine încălzit) crema şi foitajul de dedesubt. După ce au fost decupate toate pătratele de cremşnit se pudrează cu zahăr vanilat.

1590. Cremă de vanilie cu unt

0,5 l lapte, 300 g zahăr, 4 gălbenuşuri, 60 g făină, 1 plic de zahăr vanilat, 200 g unt, zeama de la 1/2 de lămîie.

Se freacă gălbenuşurile cu 150 g zahăr într-un vas, se amestecă cu făina şi treptat se subțiază cu laptele călduț. Se adaugă zahărul vanilat şi se pune crema la foc mic, amestecîndu-se mereu pînă dă în fiert, lăsîndu-se să mai fiarbă 2—3 min. Se ia apoi de pe foc şi se amestecă pînă se răceşte. Se adaugă untul frecat cu restul de zahăr şi zeama de la 1/2 de lămîie. Această cremă poate fi folosită la torturi, tarte şi alte prăjituri.

1591. Barot de alune sau din miez de nucă

Alunele sau miezul de nucă se introduc în cuptorul cu uşa deschisa supraveghindu-se pînă se usucă fără a se rumeni. Se scot din cuptor, se pun într-un şervet şi se freacă bine pînă se desface coaja de pe ele, care se îndepărtează. Apoi se toacă cu cuțitul în bucățele de diferite forme şi dimensiuni.

Între timp, se pune zahărul într-o cantitate de apă de 2 ori mai mare decît alunele sau miezul de nucă, se adaugă la zahăr 30% apă şi se amestecă pînă se dizolvă bine. Se pune apoi pe foc să fiarbă pînă se leagă, după care se adaugă 2—3 linguri de zahăr ars, alunele sau miezul de nuca şi se amestecă cu o lopățică de lemn cîteva minute. Se ia apoi de pe foc şi se amestecă în continuare pînă acestea se despart în granule care se întind pe o placă de marmură şi se zdrobesc cu sucitorul.

Cu barotul de nuci se ornează marginile tortului.

16.7.4. GLAZURI

Glazurile sînt compoziții cu care se acoperă torturile şi alte prăjituri şi se deosebesc de creme prin faptul că, întinse peste tort, prind pojghiță lucioasă care îi conferă tortului un aspect frumos şi îi menține prospețimea.

Glazurile pot fi de culoare diferită (alb-lăptos, galben, verde, roz, cafeniu, ciocolatiu etc.). Aceste culori se pot obține fie cu coloranți alimentari, fie din componente alimentare. Astfel, galbenul se obține folosind gălbenuş de ou şi zahăr ars, albul din albuş de ou, verdele din zeamă de spanac, roşul din zmeură, vişine sau coacăze, cafeniul din cafea etc.

Glazura cu care se acoperă torturile se toarnă cînd este călduță şi fluidă, mai întîi pe mijlocul tortului, apoi se aplică repede peste tort. Marginile se încarcă cu glazură cu ajutorul unui cuțit încălzit în apă fierbinte. Glazurarea figurinelor din fursecuri sau a prăjiturilor mici se face prin înmuierea acestora în soluția caldă.

Dacă ornarea se face din două sau mai multe culori de glazură, glazurile colorate se pun pe rînd pe tort, aşteptînd să se usuce fiecare. Peste glazură se poate aplica o cremă sau altă culoare de glazură caldă, cu ajutorul unui cornet special; de exemplu, pentru a scrie numele, anul unei aniversări, sau pentru ornarea cu floricele din cremă sau alte glazuri.

1592. Glazură de zahăr ars (caramel)

300 g zahăr tos şi o lingură de apă se pun, într-o tigaie smălțuită, la foc şi cînd începe să se coloreze se amestecă pînă se topeşte tot zahărul şi imediat, cu un cuțit bine încălzit, se înseamnă locul unde vor fi tăiate feliile

de tort, apoi se aplică glazura. Dacă nu procedăm astfel, glazura devine casantă prin răcire şi va plesni neaspectuos cînd se porţionează la servit. Peste glazură se pot face decoruri din fructe confiate sau creme etc.

1593. Glazură de cacao

300 g zahăr tos, 100ml apă, 100 g lapte praf, 100 g cacao, 30 ml rom, 50 g unt.

Zahărul tos se dizolvă cu apă şi se pune la fiert 5—6 min, pînă se leagă ca pentru şerbet (v. reţeta 1573). Se ia călduţ de pe foc şi se toarnă peste laptele praf amestecat cu cacaua (cernută). Se adaugă apoi untul şi romul, amestecîndu-se din nou pînă se mai răceşte puţin şi apoi se toarnă pe suprafaţa tortului. În rest se lucrează ca în reţeta precedentă.

1594. Glazură de ciocolată

200 g ciocolată amăruie, 1 lingură de ulei.

Ciocolata se rade pe răzătoarea cu găuri mari, se pune într-o crăticioară aşezată în alt vas cu apă clocotită şi cînd ciocolata s-a topit se adaugă uleiul. Se amestecă şi totul se toarnă deodată peste suprafaţa tortului. Se nivelează compoziţia cu un cuţit lung bine încălzit.

1595. Glazură de fondant (şerbet)

Fondantul se prepară la fel ca în reţeta 1573.

Se încălzeşte fondantul (300 g) pînă se topeşte, apoi, după dorinţă, se poate colora cu coloranţi alimentari, cu zahăr ars, sau cu cacao şi în stare fierbinte se toarnă peste tort. Se nivelează fondantul cu lama unui cuţit lung şi bine încălzit. După ce glazura s-a întărit se pot face diferite decoruri cu fructe confiate, cu dulceaţă sau cu creme dulci.

1596. Glazură de albuş albă

100-120 g zahăr pudră, 1 albuş, 1/4 lămîie.

Într-un castronaş mic sau într-o farfurie adîncă se freacă albuşul, adăugînd treptat zahărul pînă ce albuşul se îngroaşă şi capătă luciu. Se adaugă apoi zeama de la un sfert de lămîie şi se mai amestecă bine 5—6 min. Tortul glasat cu albuş se introduce pentru cîteva minute în cuptorul puţin călduţ ca să se întărească glazura. Dacă tortul este umplut cu o cremă de unt, pentru ca aceasta să nu se înmoaie în timpul uscării glazurii în cuptor, se învelesc marginile tortului cu hîrtie pergament unsă şi apoi se înfăşoară marginea cu un prosop curat, pentru a proteja structura de cremă din interiorul tortului.

1597. Glazură de albuş colorată

Se prepară la fel ca şi glazura precedentă, folosind pentru culoare sucuri de fructe (zmeură, vişine, coacăze roşii, afine), zeamă de sfeclă roşie, spanac, morcov, cacao sau zahăr caramelizat.

1598. Glazură aromată

250 g zahăr pudră, 50ml rom, zeama de la jumătate de lămîie, 100ml apă.

Se freacă într-o farfurie adîncă zahărul pudră, romul, zeama de lămîie şi cu apa pînă se leagă bine, după care se toarnă imediat peste tortul format şi bine răcit, întinzîndu-o uniform cu un cuțit cu lamă lungă şi bine încălzit. După ce glazura a prins pojghiță, se poate decora (garnisi) tortul, după plac.

16.7.5. SIROPURI PENTRU PRĂJITURI

1599. Sirop pentru însiroparea (tramparea) torturilor

250 g zahăr tos, 300 ml apă, 50 ml rom, o bucată de coajă de lămîie şi eventual 1/2 baton de vanilie.

Zahărul se pune la fiert cu apa, lăsîndu-se să fiarbă 5—6 min, după care se adaugă coaja de lămîie, vanilia şi se trage vasul de pe foc. Se ține acoperit pînă la răcire. În momentul folosirii se adaugă romul; altfel se evaporă.

1600. Sirop de zahăr ars (caramel)

250 g zahăr, 150 ml apă.

Zahărul se pune într-o cratiță smălțuită pe foc şi se amestecă pînă devine rumen la culoare, stingîndu-se imediat cu apă, după care se lasă să fiarbă pînă se dizolvă zahărul caramelizat. Se foloseşte pentru colorarea în maro a diferitelor creme dulci sau a blaturilor sau pentru a le da gust de zahăr ars. (Se poate adăuga şi puțin rom.)

1601. Sirop de cafea sau de portocale

La un sirop fiert, preparat din 250 g zahăr şi 300 ml apă, se adaugă o ceaşcă de esență de cafea (cafea neagră, strecurată) sau coajă de portocală rasă şi o lingură de rom. Romul se adaugă după ce siropul a fost luat de pe foc, ținut 10—20 min acoperit şi strecurat prin tifon; altfel romul se evaporă. Se foloseşte la tramparea (însiroparea) blaturilor pentru tort, savarinelor şi pentru budinci de griş sau de orez.

16.7.6. JELEURI

1602. Jeleu de coarne

250 g piure de coarne, 250 g zahăr tos.

Se fierb 1 kg de coarne cu puțină apă şi se trec prin sită. La 250 g pulpă piure de coarne se adaugă 250 g zahăr şi se pun la foc să fiarbă bine, amestecînd continuu cu o lopățică sau cu o lingură de lemn. Se încearcă apoi dacă jeleul este suficient de legat, înmuind coada unei linguri de lemn în pastă şi apoi introducînd-o într-un vas cu apă rece; dacă pe coada lingurii rămîne o pastă gelatinoasă, jeleul este suficient de fiert; dacă se scurge imediat în apă, mai trebuie fiert. O altă metodă de încercare constă în următoarele: se ia puțină pastă, se pune pe o farfurioară, întinzînd-o pe fundul ei, după care se lasă să se răcească cîteva minute; daca adunînd-o la un loc pasta se ține, jeleul este gata.

1603. Jeleu de corcoduşe

2 kg corcoduşe alese, 1,5 kg zahăr, 1 lingură de zeamă de lămîie, cîteva picături de colorant alimentar sau 1 lingură de sirop de zmeură sau din dulceață de vişine.

Corcoduşele alese se pun la fiert cu 2 l de apă şi se fierb lent, altfel se tulbură zeama. După 10—20 min de fierbere zeama rezultată se strecoară printr-un tifon pus în două, apoi se amestecă cu zahărul şi se pune din nou la fiert. Se încearcă dacă este legat la fel cum s-a arătat în rețeta precedentă. Cînd jeleul este fiert se adaugă zeama de lămîie şi cîteva picături de colorant alimentar sau o lingură de sirop roşu. Se toarnă in borcane care se leagă bine cu celofan. Se păstrează la rece. Se foloseşte pentru glasat fructele puse în tarte sau pentru flancuri cu fructe proaspete (v. rețetele 1443 sau 1475).

1604. Jeleu de caise

250 g piure de caise (pulpă), 250 g zahăr.

Se prepară la fel ca jeleul de coarne (v. rețeta 1602). Cînd jeleul este. fiert şi legat bine, se ia cratița de pe foc şi se introduce într-un alt vas cu apă rece pentru ca, răcindu-se foarte repede, să-şi păstreze culoarea galbenă-aurie.

1605. Jeleu de vişine

250 g suc de vişine, 250 g zahăr.

Se prepară la fel ca jeleul de coarne (v rețeta 1602), cu deosebirea ca vişinele nu se fierb ci se trec crude prin sită şi se decantează sucul limpede, apoi se fierbe cu zahărul.

1606. Jeleu de zmeură

250 g suc de zmeură, 250 g zahăr.

Se prepară la fel ca jeleul de vişine.

1607. Jeleu de gutui

1 kg gutui, 300 g zahăr, apă cît acoperă.

Se spală gutuile, se taie (necurățate de coajă) în bucățele mici şi se pun la fiert cu apă cît le acoperă. După ce sînt gata fierte, se răstoarnă pe o sită ca să se scurgă toată zeama. La zeama obținută (300 ml) se adaugă 300 g zahăr şi se fierbe la foc moale, amestecîndu-se mereu pînă se topeşte zahărul. Se ia spuma care se formează şi după ce s-a constatat că este gata fiert, jeleul fierbinte se toarnă în borcane încălzite. Se foloseşte pentru glasat prin topire.

1608. Jeleu de coacăze roşii

600 g coacăze roşii, 300 g zahăr tos.

Coacăzele coapte se fierb cu apă cît să le acopere, pînă le plesneşte pielița. Se strecoară şi se presează uşor, după care se cîntăresc, se adaugă aceeaşi cantitate de zahăr şi se fierb la foc domol, amestecînd. Din momentul cînd a dat în fiert, se mai fierbe 5—6 min, în care timp se curăță de spumă. Se toarnă apoi în borcane încălzite ca să nu se spargă. Pentru folosire, jeleul se încălzeşte în borcan, în baie de apă.

16.8. CREME-SPUMĂ ŞI SOSURI DULCI

Cremele şi sosurile dulci se pot servi calde la budinci, iar ca desert se servesc reci la cupe, ceşti, pahare sau la compotieră.

16.8.1. CREME-SPUMĂ

1609. Cremă-spumă de fructe, cu frişcă

1 kg de căpşune sau fragi, zmeură, caise etc., 200-300 g zahăr pudră sau pisat, 300 g frişcă, 1 lingură de gelatină (20-30 g).

Se trec fructele prin sită, oprindu-se o parte din ele întregi. Gelatina se pune la înmuiat în apă rece şi după ce s-a umflat se strecoară bine, apoi se topeşte cu o ceaşcă de apă caldă şi se toarnă peste fructele date prin sită. Se adaugă zahărul şi o parte din cantitatea de frişcă bătută. Se aşază la cupe sau în compotieră şi se pun la rece, sau se poate îmbrăca o formă cu biscuiți (stropiți cu sirop de zahăr şi rom). Se garniseşte cu restul de frişcă şi cu fructele întregi. Pînă la servire se ține la rece.

1610. Cremă-spumă de albuş cu căpşune

600 g căpşune, 4-5 albuşuri, 150-200 g zahăr.

Se bat albuşurile cu telul pînă încep să se îngroaşe, se adaugă treptat zahărul şi se mai bat 3—4 min, după care se adaugă căpşunele date prin sită, continuîndu-se baterea pînă se obține o cremă spumoasă şi omogenă. Se pune la cupe sau în compotieră, se garniseşte cu căpşune şi se ține la rece pînă la servire.

Se consumă în cîteva ore, altfel crema se lasă.

1611. Cremă-spumă de albuş cu fragi sau cu zmeură

Se pregăteşte la fel ca în rețeta precedentă.

16.8.2. SOSURI DULCI

Sosurile dulci se servesc la budinci sau se pot servi reci în cupe, la ceşti, în pahare sau în compotiere, ca desert. Se pot servi şi cu friscă bătută.

1612. Fierberea sosurilor dulci

Într-un vas mai mare decît cel care conține compoziția se pune la fiert apă şi, cînd aceasta a dat în fiert, se introduce în apa clocotită vasul care conține compoziția. Se amestecă tot timpul compoziția pînă se îngroaşă, fără ca sosul să dea în fiert. Acest sistem de fierbere se numeşte ***fiert în baie de aburi*** sau ***bain-Marie***. Vasul în care se prepară sosul trebuie să aibă fundul oval. Se recomandă un căzănel de aramă special, cositorit.

Sosurile şi cremele preparate fără ouă, dar cu făină, se lasă să fiarbă bine ca să nu aibă gust de făină crudă.

1613. Sos de cacao (subțire) I

Pentru 400 g sos: ***300 ml lapte, 120 g zahăr, 50 g cacao.***

Se pune laptele la fiert, oprindu-se 2—3 linguri pentru dizolvat cacaua. Se adaugă zahărul şi, după ce laptele a fiert, se pune cacaua dizolvată cu 2—3 linguri de lapte rece, amestecînd pînă dă din nou în fiert şi se îngroaşă puțin.

1614. Sos de cacao II

Pentru 400 g sos: ***300 ml lapte, 150 g zahăr, 50 g cacao, 20 g făină de cartofi sau de grîu.***

Se opresc 2—3 linguri de lapte pentru dizolvat făina şi cacaua, iar restul se fierbe cu zahăr. Apoi se adaugă făina şi cacaua dizolvate şi se amestecă pînă se îngroaşă potrivit.

1615. Sos de ciocolată I

Pentru 400 g sos: ***300 ml lapte, 150 g zahăr, 100 g ciocolată, 20 g făină de cartofi, zahăr vanilat, după gust.***

Se opresc 2—3 linguri lapte pentru dizolvat făina, iar restul de lapte se pune la fiert cu zahărul şi vanilia. În laptele fiert se pune făina dizolvată şi se mai dă o dată în fiert, după care se dă vasul la o parte, adăugînd ciocolată rasă sau topită.

1616. Sos de ciocolată II

Pentru 400 g sos: ***300 ml lapte, 150 g zahăr, 100 g ciocolată, 3 gălbenuşuri, zahăr vanilat după gust.***

Se freacă bine gălbenuşurile cu zahărul timp de 5—6 min, se toarnă puțin cîte puțin peste laptele fiert, se adaugă ciocolata rasă, se adaugă zahărul vanilat, se amestecă bine şi se pune la foc. Se încălzeşte pînă la înfierbîntare fără să mai dea în fiert, ca să nu se coaguleze gălbenuşurile.

1617. Sos dulce de lămîie

Pentru 400 g sos: ***1-2 lămîi, 200 g zahăr, 10-15 g făină de cartofi (amidon), 300 ml apă.***

Se freacă zahărul cu coajă de lămîie rasă, se adaugă apă călduță şi se pune la fiert.

Între timp, se dizolvă amidonul (sau zeamilul) în 2—3 linguri de apă, peste care se toarnă siropul, se amestecă în continuu, apoi se adaugă zeama de lămîie. Se poate adăuga şi 1/2 baton de vanilie şi se mai dă într-un clocot, după care se strecoară.

Sosul cald se foloseşte pentru budinci, iar după ce s-a răcit se poate servi cu frişcă, ca desert.

1618. Sos de vin

Pentru 500 g sos: ***300 ml vin, 300 g zahăr, 40 g făină de cartofi (amidon).***

O parte din vin (100 ml) se opreşte pentru dizolvat amidonul, iar restul se pune la fiert cu zahărul. Cînd a dat în clocot se toarnă siropul cîte puțin peste amidonul dizolvat, amestecîndu-se cu un tel pînă dă din nou în fiert. După preferință, se pot adăuga arome: vanilie, lămîie sau scorțişoară.

1619. Sos de vin (chaudeau) ,

Pentru 400 g sos: ***4 gălbenuşuri, 120 g zahăr, 300 ml vin, 1/2 baton vanilie.***

Se pune la fiert vinul cu vanilia şi separat se freacă gălbenuşurile (cît mai proaspete) cu zahărul. După ce vinul a dat în fiert, se toarnă cîte puțin peste gălbenuşurile frecate, amestecîndu-se în continuu pînă se omogenizează, apoi se pune sosul iar pe foc şi se amestecă pînă se înfierbîntă bine.

Se serveşte fierbinte la ceşti. Este bun şi ca medicament în afecțiuni respiratorii (răceli, bronşite etc).

1620. Sos de vanilie

Pentru 500 g sos: ***400 ml lapte, 150 g zahăr, 3 ouă, 50 g făină de cartofi, 1/2 baton vanilie.***

Se freacă ouăle cu zahărul într-un castron, se adaugă făina dizolvată în 2—3 linguri de lapte, iar restul de lapte se pune la fiert cu vanilia. Cînd a dat în fiert, se toarnă cîte puțin peste ouă şi se amestecă bine. Se pune din nou sosul pe plită şi se amestecă tot timpul pînă începe din nou să fiarbă.

Se serveşte la budinci, sau se poate servi şi rece în ceşti.

1621. Sos de zahăr ars

Pentru 400 g sos: ***200 g zahăr, 300 ml apă sau lapte, 30 ml rom, 10 g făină de cartofi.***

Într-o crăticioară se pune zahărul la topit cu 2—3 linguri de apă, se ține pe plită şi se amestecă tot timpul pînă ce începe să se caramelizeze, dar să nu se ardă prea tare. Se stinge apoi cu lichidul în care s-a dizolvat făina, se amestecă şi se lasă din nou pe plită pînă ce se dizolvă zahărul care s-a caramelizat. Cînd este gata se adaugă romul. Se întrebuințează la budinci de griş, orez etc.

1622. Sos de cafea

Pentru 400 g sos: ***50 g cafea, 200 g zahăr, 400 ml lapte, 4 gălbenuşuri, 10 g făină de cartofi.***

Jumătate din cantitățile de zahăr şi lapte se pun la fiert, se adaugă esență de cafea (cafeaua fiartă separat şi strecurată prin tifon) şi se lasă să fiarbă puțin. Gălbenuşurile se freacă cu restul de zahăr, se adaugă făina dizolvată cu 2—3 linguri de lapte rece, apoi se toarnă puțin cîte puțin laptele clocotit.

Se pune totul din nou pe plită, se amestecă în continuare pînă la înfierbîntare fără să clocotească, ca să nu se coaguleze gălbenuşurile.

Se serveşte la budinci sau se poate servi în cupe sau la ceşti, ca desert.

1623. Sos de smîntînă cu ciocolată

300 g smîntînă, 150 g zahăr pudră, 100 g ciocolată.

Se topeşte ciocolata într-o crăticioară pe marginea maşinii de gătit. Smîntîna se amestecă cu zahărul pudră şi se adaugă ciocolata topită. Se serveşte la budinci sau ca desert.

1624. Sos de rom

300 ml ceai tare, 4 gălbenuşuri, 1/2 lămîie, 20 g amidon, 200-250 g zahăr, 50 ml rom.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul într-un castron, se adaugă făina şi peste ea se toarnă cîte puțin ceaiul fierbinte. Se pune apoi pe foc, amestecîndu-se în continuu pînă se înfierbîntă bine. La sfîrşit se adaugă romul şi zeama de lămîie.

1625. Sos de vin spumos

300 ml vin, 4 ouă, 200 g zahăr, 50 ml rom sau coniac.

Se fierbe vinul şi se toarnă, cîte puțin, peste ouăle frecate cu zahărul. Se amestecă bine punînd vasul cu compoziția în alt vas cu apă fierbinte (bain-Marie) pe foc. Sosul se bate în continuu pînă se îngroaşă puțin, fără să dea în fiert.

1626. Sos de miere de albine şi mere

1/2 kg mere acrişoare, 200 g miere de albine, 100 g zahăr, scorțişoară, 1 plic zahăr vanilat, coajă de lămîie rasă, rom.

Se curăță merele, se taie în felii subțiri şi se pun la înăbuşit cu zahărul, scorțişoara, zahărul vanilat şi coaja de lămîie rasă, apoi se dau prin sită. Piureul obținut se amestecă cu miere de albine şi se adaugă rom după gust.

1627. Sos dulce de mere

1 kg mere acrişoare, 300 g zahăr, 300 ml apă, 30 g făină de cartofi, scorțişoară, 1 plic zahăr vanilat, coajă de lămîie şi rom după gust.

Se spală merele, se scobesc la mijloc scoțîndu-se sîmburii, iar în locul rămas gol se pune zahăr. Se coc la cuptor apoi se trec prin sită. Piureul obținut se amestecă cu siropul preparat din restul de zahăr, făina dizolvată în puțină apă, scorțişoară, zahăr vanilat, coajă de lămîie rasă şi se dă într-un singur clocot.

1628. Sos de caise

500 g caise sau 200 g marmeladă de caise, 150 g zahăr, 20 g făină de cartofi, 1 plic zahăr vanilat.

Se prepară un sirop din zahăr cu 200 ml apă, fierbîndu-le timp de 5—6 min. Între timp, se trec prin sită caisele. Dacă caisele sînt tari se înăbuşă în prealabil cu cîteva linguri de apă şi apoi se trec prin sită. Dacă sosul se face din marmeladă, aceasta se dizolvă în sirop.

Piureul de caise sau marmelada se amestecă cu făina de cartofi, cu siropul şi cu zahărul vanilat, după care se mai dă o dată în fiert.

Se serveşte la budinci sau în cupe ca desert.

1629. Sos de fructe

Fructe crude, fructe uscate sau marmeladă.

Dacă sosul se prepară din fructe crude sau uscate, ele trebuie puse la fiert în apă. După ce s-au fiert se strecoară (cu zeama rece se dizolvă făina), fructele se trec prin sită, se amestecă cu zahăr, se adaugă făina sau amidonul dizolvat (la 300 ml lichid — zeamă de la fructe — se pun 15—20 g amidon) şi se amestecă pe foc pînă dă o dată în fiert.

1630. Sos de migdale

200 gr migdale, 400 ml lapte, 200 g zahăr, 4 gălbenuşuri.

Migdalele, opărite şi curățate de coajă, se usucă la gura cuptorului. Se dau prin maşina de nuci după care se pisează în piuliță şi se amestecă cu gălbenuşurile frecate cu zahăr. Peste această compoziție se toarnă cîte puțin lapte fierbinte, amestecîndu-se uşor.

Se serveşte ca desert sau ca sos la budinci.

1631. Sos dulce de lapte

600 ml lapte, 60 g unt, 60 g făină, 200 g zahăr, arome după gust.

Făina, amestecată cu untul încălzit, se dizolvă cu laptele fiert cu zahăr şi se amestecă pe foc pînă dă o dată în fiert. Se adaugă arome după gust.

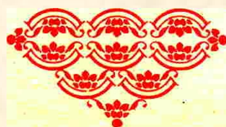
1632. Sos dulce de vişine

400 g vişine, 400 ml apă, 200 g zahăr, 10-15 g amidon sau zeamil.

Se fierbe apa cu zahărul şi se formează siropul, iar amidonul dizolvat în cîteva linguri de apă călduță se toarnă în sirop amestecîndu-se fără întrerupere, pînă dă în fiert.

Între timp, se spală vişinele, se scurg de apă, se scot sîmburii, apoi se dau prin maşina de tocat cu sită deasă. Piureul de vişine astfel obținut se pune în sirop şi se amestecă.

Se serveşte la budinci şi la frigănele.





17. BĂUTURI

17.1. BĂUTURI NEALCOOLICE

1633. Cafea turcească

Pentru 100 ml de cafea (o ceaşcă) se pun circa 15 g cafea măcinată (o linguriță) şi tot atît zahăr sau după preferință. Cafeaua şi zahărul se pun într-un ibric şi se diluează cu apă măsurată cu ceaşca respectivă de cafea. Se amestecă cu o linguriță, ținîndu-se ibricul pe foc pînă se formează caimacul, care se ia cu lingurița şi se împarte în ceşcuțele de cafea. Apoi ibricul cu cafea se pune din nou pe foc şi după ce dă în clocot se trage de

pe foc, se lasă 1—2 min ca să se aşeze zaţul, după care cafeaua se toarnă în ceşti. Se serveşte fierbinte.

1634. Nescafe la ceaşcă

La o ceaşcă (de 120 ml) se pune o linguriţă de nescafe şi tot atîta zahăr sau după gust şi peste acestea se toarnă, amestecîndu-se, apă fierbinte şi se serveşte imediat.

1635. Şvarţ pentru cafea cu lapte

30-40 g cafea măcinată, 20-30 g cicoare, 400-500 ml apă.

Se diluează cafeaua măcinată împreună cu cicoarea cu apă călduţă şi se lasă pe foc pînă dă în fiert. Apoi se mai lasă la foc domol să fiarbă 3—5 min, după care se ia de pe foc şi se lasă să se aşeze zaţul.

Se foloseşte pentru cafea cu lapte.

1636. Cafea cu lapte

Se măsoară laptele cu ceaşca, în funcţie de numărul persoanelor, se fierbe, apoi se adaugă şvarţul (v. reţeta 1635) limpezit şi zahăr după gust, sau zahărul se serveşte separat.

1637. Cafea filtru

Pentru cafeaua filtru se foloseşte cafea rîşnită ceva mai mare decît în mod obişnuit. Se socoteşte o lingură de cafea la 200 ml apă. Se pune cafeaua bine îndesată în vasul special pentru filtru, se opăreşte cu apă fiartă, se pune capacul şi se lasă ca apa să se filtreze. Astfel, în partea de jos a vasului se obţine o esenţă de cafea fără zaţ.

Se serveşte foarte fierbinte, îndulcită după preferinţă. Se poate adăuga şi lapte fierbinte.

Cafeaua filtru se mai poate folosi la îngheţata de cafea, la creme şi la diferite băuturi răcoritoare.

1638. Mazagran

Se prepară şvarţ ca în reţeta 1635. După ce s-a limpezit se strecoară, se îndulceşte după plac, se adaugă de preferinţă rom, se pune la sticlă, se astupă cu un dop şi se ţine la gheaţă sau în frigider.

Se serveşte la pahar, cu pai de orez.

1639. Cafea vieneză

Este o cafea turcească, dar ceva mai concentrată, îndulcită după gust şi garnisită cu frişcă bătută.

1640. Cafea Marghiloman

Se prepară la fel ca şi cafeaua turcească, dar mai concentrată. Se pune caimacul în ceşti, se mai dă într-un clocot, după care se ia de pe foc şi se lasă să stea 2—3 min ca să se aşeze zaţul, apoi se toarnă în ceşti şi se adaugă 1—2 linguriţe de rom Jamaica.

Această cafea se serveşte în ceşti groase, care au proprietatea de a păstra cafeaua mai mult timp fierbinte. Aroma cafelei şi a romului îi conferă preparatului o savoare deosebit de apreciată.

1641. Cacao cu lapte

1 l lapte, 50 g cacao, 150 g zahăr.

Într-un vas se pune lapte la fiert. Separat într-un castronaş sau într-o ceaşcă se diluează cacaua şi zahărul cu 150 ml apa călduța. Se amestecă cu o linguriță pînă ce se face ca o cremă care se toarnă amestecîndu-se peste laptele fiert şi împreună se mai țin pe foc 2—3 min. Se serveşte fierbinte.

1642. Ciocolată cu lapte

1 l lapte, 50-60 g ciocolată, 100 g zahăr tos.

Într-un vas se pune lapte la fiert. În alt vas se introduce ciocolată rasă pe răzătoare sau tăiată mărunt, se adaugă zahărul tos şi treptat se toarnă laptele cald. Se amestecă cu un tel sau cu o lingură pînă se dizolvă ciocolata şi dă în fiert. Se serveşte fierbinte.

1643. Şodou

2-3 gălbenuşuri de ou, 2-3 linguri de zahăr, 200-300 ml lapte fierbinte, 1 linguriță de rom sau coniac.

Se freacă gălbenuşurile cu zahărul tos, se toarnă treptat laptele clocotit, iar la urmă se adaugă coniacul sau romul.

1644. Grog

Se potriveşte 1 l de ceai fiert de zahăr, se adaugă puțină zeamă de lămîie şi se toarnă în pahare. Se adaugă la fiecare pahar cîte o linguriță de rom.

1645. Punci de lămîie sau de portocale

1-2 lămîi sau portocale, 200 g zahăr, 100 ml rom sau coniac, 1 l ceai foarte fierbinte.

Se curăță foarte subțire numai partea galbenă din coaja de lămîie, apoi se taie lămîia mărunt şi se pisează cu zahăr, după care se introduce în vasul cu ceai clocotit. Acesta se acoperă şi se lasă 5—6 min (fără să mai fiarbă) apoi se strecoară, se adaugă zeama de lămîie sau de portocală, romul şi se pune la încălzit fără să mai dea în fiert. Se serveşte imediat şi cît mai fierbinte.

1646. Suc de fructe sau de legume

Sucurile se obțin din fructe coapte şi din legume (roşii bine coapte sau şi din morcovi). Nu se combină cu zahăr, alcool şi nici cu apă. Sucul se extrage cu o centrifugă sau prin presare. Sucul din morcovi se obține astfel: se dau morcovii prin răzătoare cu găuri mici, după care se storc forțat prin tifon. Sucurile se prepară în cantități mici, atît cît se consumă în aceeaşi zi,

altfel fermentează pierzînd din gust şi aromă. Sucurile de fructe, pe lîngă faptul că sînt plăcute la gust, conțin săruri minerale şi vitamine.

1647. Citronadă

1-2 lămîi, 400 g zahăr, 2 l apă, 1 g sare de lămîie.

Lămîile se spală, se şterg cu un şervet, după care se rad de coaja galbenă. Răzătura obținută se pune într-un castron, se adaugă zahărul şi se freacă cu o lingură de lemn (care se foloseşte numai la dulciuri), apoi se adaugă sarea de lămîie şi apa. Se amestecă bine să se dizolve tot zahărul, după care se strecoară printr-o sită deasă sau tifon, se adaugă zeama de lămîie stoarsă, se toarnă în sticle şi se păstrează la rece.

1648. Oranjadă

1-2 portocale, 400 g zahăr, 1 g sare de lămîie, 3-4 picături de colorant roşu alimentar, 2 l de apă.

Se prepară la fel ca citronada, cu deosebirea că se înlocuieşte lămîia cu portocală şi se adaugă cîteva picături de colorant roşu.

1649. Chiseliță de vişine

500 g vişine, 300 g zahăr, 80-100 g amidon de cartofi, 1 l apă fierbinte, 1 plic de zahăr vanilat.

Vişinele se spală în apă rece, li se scot sîmburii, se pun într-un castron, se presară cu zahărul şi se lasă 1/2 oră. Între timp, castronul se scutură de cîteva ori ca să iasă cît mai mult suc, care se scurge şi se adaugă în chiseliță la urmă.

Sîmburii de la vişine se sparg şi se pun într-un oală cu 1 l de apă clocotită, se lasă să dea într-un clocot, după care se strecoară. Lichidul obținut se toarnă peste vişinele macerate sau invers şi se dă într-un clocot. Tot atunci se toarnă amidonul dizolvat cu puțină apă fiartă şi în prealabil răcită. (Dizolvarea făinii de amidon se face în momentul în care trebuie adăugată). Amidonul dizolvat se strecoară direct dintr-o dată, în vasul cu lichidul fierbinte şi se amestecă cu telul pînă dă într-un scurt clocot, după care se ia vasul de pe foc, se adaugă sucul de la vişine şi se amestecă. Apoi se toarnă în ceşti sau în compotiere. Se serveşte caldă, garnisită cu fructele din care s-a pregătit, sau rece, garnisită cu frişcă bătută sau tot cu fructe.

1650. Chiseliță de mere sau alte fructe

1 kg mere, 250-300 g zahăr, 3 linguri amidon, 1 l apă, 1 plic de zahăr vanilat.

Merele se spală, se taie în felii subțiri şi se pun la fiert cu 1 l de apă. După ce merele s-au fiert se scurg printr-o sită de păr sau se dau prin pasoar ca să treacă pulpa fructului, se adaugă zahărul şi se pune pe foc amestecîndu-se pînă dă în fiert, moment în care se adaugă amidonul dizolvat, procedîndu-se apoi la fel ca în rețeta precedentă.

17.2. BĂUTURI ALCOOLICE

1651. Vin fiert

1 l vin, 100-150 g zahăr, 1 bucăţică de scorţişoară, coajă de lămîie, cîteva cuişoare.

Se pune vinul la fiert (se recomandă vin vechi) într-un vas acoperit. Se adaugă zahărul şi condimentele şi se lasă să dea în clocot. Se serveşte fierbinte, la ceşti.

1652. Cruşon

1 l de vin, 300 g mere, 2 pere, 2 portocale, 2-3 banane sau mandarine (se mai pot pune şi alte fructe: ananas sau compot de cireşe), 200 g zahăr tos, coniac sau rom, după gust.

Fructele, curăţate de coajă, se taie în cubuleţe, se presară cu zahăr, se stropesc cu rom şi se lasă să se macereze 1—2 ore la loc răcoros. Apoi se adaugă vinul, se amestecă şi se serveşte rece, în serviciu special pentru cruşon. La cruşon se mai pot adăuga şi alte fructe de sezon (zmeură, fragi, struguri).

1653. Lichior de portocale

1 l alcool, 800 g zahăr, 1/2 l apă, coajă de la 2-3 portocale.

Se rade coaja de portocale numai la suprafaţă, se introduce într-o damigeană mică, se toarnă alcool, se astupă şi se lasă cîteva zile în bucătărie la macerat. După macerare, jumătate din esenţă se adaugă la siropul fiert din zahăr şi apă, lăsînd să dea în cîteva clocote, apoi se dă la o parte. După ce s-a răcit se toarnă şi restul de esenţă, se agită bine şi se mai lasă să stea 3—4 zile, după care se strecoară prin tifon dublu şi se pune în sticle. Se poate consuma imediat sau se păstrează.

1654. Lichior de cafea

1 l alcool, 1 kg zahăr, 1 l apă, 200 g cafea măcinată, 1/2 baton vanilie sau 1 plic de zahăr vanilat.

Se prepară cafea filtru (v. reţeta 1637) în care se adaugă zahărul, vanilia şi se amestecă pînă se dizolvă. După ce s-a răcit se toarnă siropul de cafea peste alcool, se pune la sticle, se astupă ermetic şi după cîteva zile se filtrează astfel: se aşază pîlnia deasupra sticlei, se pune în ea tifonul în două şi un strat subţire de vată şi se toarnă lichiorul puţin cîte puţin pînă se scurge tot. Sticlele se astupă cu dopuri şi se păstrează în cămară sau în pivniţă.

1655. Lichior de anason sau de chimen

100 g zahăr, 20 g anason sau chimen, 1/2 l de apă, 1/2 l alcool.

Chimenul sau anasonul se alege, se spală, se scurge de apă şi se pune la uscat. În momentul pregătirii lichiorului se pune zahărul într-o cratiţă şi se amestecă pe foc domol pînă începe să se caramelizeze, se adaugă chimenul sau anasonul şi se stinge cu 1/2 l apă. Se acoperă şi se lasă să fiarbă 5—6 min, după care se strecoară în alt vas. Se adaugă alcoolul şi se dă din nou într-un clocot. Se serveşte fierbinte sau se toarnă în sticlă, se astupă cu un dop de plută şi se păstrează.

Acest lichior poate fi mai tare sau mai slab, depinde de dorință. Pentru aceasta se micşorează sau se măreşte cantitatea de apă cu care se stinge zahărul caramelizat. Dacă se preferă ca lichiorul să fie mai dulce, se mai adaugă zahăr, după ce s-a stins cel caramelizat, şi încă 1/2 l apă.

1656. Lichior de nuci verzi

20 nuci verzi, 1 l de alcool, 400 g zahăr, 1,5 l apă, 2-3 cuişoare, 2-3 bucăți de scorțişoară.

Nucile verzi, încă tinere, se taie în felii şi se pun într-o damigeană de 3 l. Peste acestea se toarnă o parte din alcool (300 ml) îndoit cu apă. Damigeana se astupă cu un dop şi se ține la soare sau în bucătărie 10—15 zile, agitîndu-se în fiecare zi. Cînd se pregăteşte lichiorul, nucile macerate se strecoară prin tifon pus în două. Separat, într-o crăticioară, se caramelizează o parte din zahăr (cam 60 g), se stinge cu apă, se adaugă restul de zahăr, cuişoarele, scorțişoara (nemăcinate) şi se mai ține pe foc pînă dă în fiert. Apoi se strecoară din nou, se lasă să se răcească şi se adaugă esența de nuci şi restul de alcool. Se pune la sticle, se astupă şi după 2—3 săptămîni se poate consuma.

1657. Lichior de coarne

5 kg coarne, 1,6 kg zahăr, 1,5 l alcool.

Se prepară la fel ca vişinata (v. rețeta 1661), în loc de vişine folosindu-se coarne bine coapte.

1658. Lichior de cireşe amare

600 g cireşe amare, 1 l de alcool, 1,25 l apă, 600 g zahăr, cîteva bucățele de scorțişoară, 1 baton de vanilie.

Cireşele amare se selecționează, se spală în apă rece, se scurg bine, după care se pisează sfărîmîndu-se sîmburii şi se introduc în damigeană. În continuare se procedează la fel ca la rețeta 1656.

1659. Lichior de zmeură

1 kg de zmeură, 1 l de alcool, 100 ml rom sau cîteva picături de esență de rom, 500 g zahăr.

Zmeura proaspătă se alege, se pune împreună cu zahărul într-o damigeană şi se ține 5—6 zile la soare, agitîndu-se zilnic. Se adaugă alcoolul, se astupă ermetic şi se mai ține 2—3 săptămîni dar în loc răcoros. După aceea se strecoară filtrîndu-se prin tifon pus în două şi un strat subțire de vată. În lichiorul filtrat se adaugă romul şi se toarnă în sticle, care se astupă cu dopuri opărite în apă clocotită.

1660. Şodou cu vin şi rom

4 gălbenuşuri, 200 g zahăr, 400 ml vin vechi, 50-100 ml rom.

Într-un căzănel sau lighenaş cu fundul oval şi fără plesnituri de email (smalț) se introduc gălbenuşurile cu zahărul şi se freacă 5—6 min, după care se adaugă cîte puțin vin clocotit şi se freacă în continuare, apoi se bate cu telul pînă se toarnă tot vinul şi romul într-un fir cît mai subțire. Această

compoziție se mai poate pune pentru 10—15 min la fiert într-un alt vas cu apă clocotită în baie de apă (bain-Marie), bătîndu-se continuu cu telul pînă se îngroaşă compoziția ca o smîntînă mai subțire.

Se serveşte fierbinte, în ceşti de cafea.

1661. Vişinată

5 kg vişine, 1,750 kg zahăr tos, 1,5 l alcool.

Vişinele proaspete se curăță de codițe, se spală în apă rece, după care se introduc într-o damigeană potrivită (de 8—10 l), intercalîndu-se cu zahărul. Pentru a da o aromă mai plăcută vişinatei, în damigeană se pun într-un săculeț de tifon sîmburi de vişine zdrobiți cu totul în piuliță. Damigeana se leagă la gură cu o bucată de tifon şi se ține 6—10 zile sau pînă cînd vişinele lasă zeamă abundentă şi se dizolvă zahărul, într-un loc unde bate soarele sau numai la căldură. Damigeana cu vişine se scutură zilnic.

Se adaugă apoi alcool şi se mai pot adăuga 200—300 ml rom superior şi un baton de vanilie, după care damigeana se astupă ermetic cu un dop şi se lasă la rece 14 zile, agitîndu-se la 2—3 zile, putîndu-se apoi consuma imediat sau se poate păstra mai multă vreme.

1662. Afinată

5 kg afine, 2 kg zahăr tos, 1,5 l alcool.

Se prepară la fel ca şi vişinata (v. rețeta precedentă) folosindu-se, în loc de vişine, afine.

1663. Imitație de vermut

800 ml vin de 12°, 180 g zahăr, 100 ml alcool de 80°, 1 lingură de caramel lichid, 5 g coajă de portocală, 2-3 g coajă de nuci verzi (poate fi uscată), 1/2 g scorțişoară, 1/2 g nucşoară, cîteva frunze de mentă.

Componentele aromate se opăresc cu 200 ml de vin, iar în restul de vin se dizolvă zahărul şi se lasă să dea într-un clocot. Apoi se ia de pe foc, se adaugă vinul aromatizat strecurat, alcoolul, se toarnă în sticlă, se astupă cu dop şi se păstrează la rece pînă la consumare.

Unele componente aromate pot fi înlocuite, după gust, cu altele. Astfel, în loc de coajă de portocală se poate folosi coajă de lămîie sau de grepfruit, în loc de frunză de mentă se poate folosi pelin sau țintaure, coriandru etc.

Aromatizarea se poate face şi direct în vasul cu vin, punîndu-se componentele aromate într-un săculeț de tifon care se cufundă în vin şi se lasă să dea în 2—3 clocote, după care săculețul cu arome se scoate, iar în vinul răcit se adaugă alcoolul.

1664. Vin de struguri preparat în casă

Rețetele de preparare a vinului în casă se recomandă numai pentru amatori care prepară cantități mici, la damigene. Întreprinderile de vinificație au alte metode tehnologice care sînt tratate în diferite lucrări de specialitate.

Vinul se poate prepara din diferite soiuri de struguri: Fetească, Risling, Aligote, Tămîioasă, Hamburg, Otonel, Cotnari, Hibrid ş.a. care cresc pe lîngă casă sau care se pot cumpăra.

Calitatea vinului depinde de soiul de viță şi de gradul de coacere.

Strugurii trebuie culeşi la maturitate deplină. Ciorchinii de struguri se clătesc în apă rece şi se lasă la scurs. Pentru prepararea vinului se aleg numai boabele sănătoase, iar cele crăpate şi mucegăite se înlătură. Apoi, boabele de struguri se zdrobesc şi se pun în borcane sau în vase emailate pentru 4—5 zile, la macerat, după care se scoate mustul cu furtunul, se strecoară prin tifon şi se toarnă în damigene. Restul (boasca) se stoarce, presîndu-se bine ca să se scurgă tot mustul, care se pune tot în damigene.

În caz că strugurii nu sînt destul de dulci, se pot adăuga 100 g zahăr la 1 l de must, care se dizolvă în must cald.

Damigenele nu se umplu complet, ci pînă la circa 20 cm sub dop. Se astupă ermetic cu un dop perforat prin orificiul căruia se introduce un capăt de furtun, iar celălalt capăt se introduce într-un borcan sau într-o sticlă cu apă. Dopul se smoleşte sau se parafinează bine astfel ca să nu comunice mustul cu aerul de afară.

Damigeana cu must se lasă într-un loc cu temperatura de 18—20°C, pînă se termină fermentarea mustului care trece în vin. Apoi se scoate furtunul, se completează golul din damigeană cu vinul din altă damigeană de rezervă, pregătit la fel ca şi cel din damigeana de bază şi se pune dopul lejer pentru a da posibilitatea restului de bioxid de carbon care ar mai rezulta să iasă din damigeană. După 6—8 zile, cînd nu se mai observă nici o fermentare, iar vinul s-a limpezit, se astupă damigeana ermetic cu dop.

Pritocirea. După cîteva săptămîni se poate trage vinul de pe drojdie în altă damigeană, procedînd în felul următor: capătul furtunului se leagă la o şipcă sau nuia de circa 20—30 cm lungime, în aşa fel ca şipca să depăşească capătul furtunului cu 5—6 cm şi se introduce în damigeană pînă la fund, cu grijă ca să nu se tulbure vinul; pe la capătul celălalt al furtunului se trage vinul în altă damigeană, dar fără să curgă de sus, ci aproape de fund. Această operație de pritocire se repetă obligatoriu la începutul lunii martie, iar dacă vinul trece de 1 an pritocirea se repetă.

Vinul preparat astfel poate fi consumat imediat după ce s-a limpezit şi s-a tras de pe drojdie, dar va fi mai bun şi mai concentrat dacă stă cîteva luni sau cîțiva ani.

Vinul care se consumă în cîteva zile se trage la sticle care se astupă bine cu dopuri noi înmuiate în apă caldă.

Pentru ca vinul să țină mai mult trebuie să se facă cel puțin 3 pritociri dintre care a doua în decembrie şi a treia în luna martie, după care se poate trage vinul în sticle, se astupă cu dopuri de plută înmuiate în apă caldă, apoi se smolesc sau se parafinează şi se aşază culcate în pivniță sau în alte locuri reci şi întunecoase. În acest fel, vinul poate fi păstrat luni şi chiar ani de zile.

Parafinarea se face în felul următor: se pun la topit 1 parte ceară de albine şi 3 părți parafină, amestecînd mereu şi după ce s-a topit totul şi s-a omogenizat se trece prin această soluție capul fiecărei sticle astupată în prealabil bine cu dop.

1665. Vin dulceag din boască de struguri

Din boasca rămasă de la strugurii din care s-a stors mustul pentru vin, se poate prepara un vin dulceag (cidru) în felul următor: într-un borcan de 12—15 l se pun 6—8 kg boască, se adaugă cîteva mere acre rase pe răzătoare şi amestecate cu 300 g zahăr şi zeama de la 1 lămîie, se completează cu apă călduță pînă la 3 sferturi din borcan, se acoperă cu tifon, se leagă şi se ține 2—3 zile la temperatura de 18—20°C. Apoi se strecoară, se toarnă în damigeană, se adaugă zahăr dizolvat în vin,socotind cîte 200 g pentru fiecare litru de lichid. Se astupă cu un dop perforat în care se fixează furtunul, procedîndu-se în continuare ca în rețeta precedentă. Acest vin nu poate fi păstrat mai mult de 4—5 luni.

1666. Vin spornic

Pentru 10 l de vin se prepară must din 3 kg struguri, se toarnă într-o damigeană de 10 l se adaugă 2 kg de zahăr dizolvat în apă călduță, iar restul se completează cu apă lăsîndu-se damigeana puțin goală (cam 1 l). În continuare se procedează la fel ca în rețeta 1664.

1667. Vin de coacăze (cidru)

Pentru 10 l de vin: ***6-7 kg coacăze curățate, 2 kg zahăr, 2 lămîi sau 1 linguriță de sare de lămîie, 4 l apă.***

Coacăzele se spală de praf, se rup de pe codițe şi se trec prin teasc sau se terciuiesc cu fundul unei sticle. Se pun într-un borcan, se adaugă zeama sau sarea de lămîie, zahărul dizolvat în apă şi se lasă la macerat 2—3 zile. Apoi se strecoară sucul, se toarnă într-o damigeană care se astupă cu dop perforat în care se introduce furtunul de fermentare, în continuare procedîndu-se ca în rețeta 1664.

După fermentare, vinul se pritoceşte şi se menține damigeana plină. După ce s-a limpezit bine se trage la sticle.

1668. Vin de corcoduşe

Fructele de corcoduş nu se scutură ci se lasă pînă se coc şi cad singure. Ele se adună în fiecare zi, se spală cu apă rece de praf sau de noroi, se pun în borcan şi se strivesc cu mîna. Se umple borcanul pînă la umeri, se ține 7—8 zile la soare, amestecîndu-se în fiecare zi de 2—3 ori, după care se strecoară frecînd conținutul în aşa fel ca să treacă tot miezul, rămînînd doar sîmburii şi coaja.

La pulpa obținută se adaugă la fiecare litru 1 kg de zahăr şi 3 l apă, se amestecă bine şi se pune într-o damigeană, lăsîndu-se un spațiu liber de 10 cm pînă la gură, ca să aibă loc spuma care se formează prin fermentare. Se astupă cu un dop perforat în care se montează un capăt de furtun, iar celălalt capăt se introduce într-un borcănel sau într-o sticlă cu apă. După ce a încetat fermentarea complet, se scoate dopul perforat cu furtunul şi se astupă provizoriu cu un alt dop. Se lasă să se limpezească bine pînă la consum sau pînă în decembrie, cînd trebuie tras de pe drojdie (pritocit) în alt vas, fără să se tulbure (v. rețeta 1664).

După pritocire, vinul se poate pune la sticle care se astupă cu dopuri noi de plută înmuiate în apă caldă, se smolesc sau se parafinează şi se păstrează la loc răcoros.

1669. Vin de mere (cidru)

Merele se culeg cînd sînt bine coapte. Se curăță părțile lovite şi cele mîncate de viermi. Se taie în bucățele mici şi se clătesc în 10 l de apă rece în care s-a pus o linguriță de sare de lămîie (ca să nu se închidă la culoare).

Fructele, mai ales merele sau perele, se prepară repede, fără să stea mai multe ore, deoarece ele se oxidează foarte uşor. Fructele curățate se zdrobesc cu maiul într-o putină sau se trec prin teasc. Se măsoară cantitatea de suc obținută şi la fiecare litru se adaugă 150—200 g zahăr şi se toarnă în damigeană, care se astupă cu un dop perforat prin care se introduce furtunul de fermentare, iar celălalt capăt al furtunului se introduce într-un borcan sau într-o sticlă cu apă. Se lasă pînă ce încetează fermentarea (fierberea), după care se umple damigeana complet şi se mai lasă 3—4 săptămîni ca să se limpezească bine vinul, apoi se poate trage la sticle.

1670. Vin de vişine (cidru)

9 kg vişine, 2 kg zahăr, 5 l apă.

La o parte din vişine se scot sîmburii, apoi toate se opăresc cu 5 l de apă fiartă şi se lasă 1—2 zile să stea într-un vas acoperit. După aceea se scurge mustul, iar peste restul rămas se toarnă 1 l de apă fierbinte, se amestecă şi, după răcire, sucul se scurge peste primul. Se adaugă zahărul dizolvat cu sucul încălzit. Se toarnă în damigeană şi se continuă prepararea la fel ca în rețeaua precedentă.

1671. Vin de stafide sau de smochine

Pentru 10 l de vin: ***1 kg stafide sau 1,3 kg smochine, 8-9 l apă, 2 kg zahăr tos.***

Stafidele se spală în apă călduță, se curăță de codițe şi se toacă mărunt. Se introduc în damigeană, se toarnă zahărul dizolvat în atîta apă cît să se umple damigeana pînă la circa 10 cm sub dop. Se astupă damigeana cu un dop perforat la care se prinde furtunul pentru fermentare (v. rețeta 1664).

După fermentare şi limpezire, vinul se pritoceşte, iar după ce trec cîteva luni se mai pritoceşte şi se trage la sticle.

1672. Vin de măceşe

Pentru 10 l de vin: ***1 kg măceşe uscate sau 1,5 kg proaspete, 2 kg zahăr, 2-3 lămîi, 8-9 l apă.***

Măceşele proaspete se taie în două, iar cele uscate se pisează sau se trec prin maşina de tocat. Se opăresc cu 5 l de apă fiartă şi după răcire se adaugă coaja rasă a lămîilor, zeama acestora şi zahărul dizolvat în restul de apă (3 l). Se toarnă într-o damigeană care se astupă cu un dop perforat prevăzut cu furtun pentru fermentare. După fermentare şi limpezire, vinul se pritoceşte, iar după a doua pritocire se trage la sticle.

De reținut: măceşele sînt mai bune dacă se culeg după ce a dat gerul, iar cele culese de proaspete se pun la uscat.

1673. Vin de fructe de porumbar

Porumbarul este un arbust sălbatic, cu ramuri spinoase şi flori albe. Fructele de porumbar — porumbele — sînt mai mari decît afinele, au cu-

loare neagră-vineţie şi gust acru astringent; se culeg după ce dă gerul. Vinul de porumbe se prepară la fel ca cel de măceşe (v. reţeta 1672).

1674. Vin de prune

10 kg prune, 2 kg zahăr, 8 l de apă, 2-3 lămîi, cîteva cuişoare, scorţişoară.

Prunele bine coapte, din care se scot sîmburii, se opăresc cu 4 l de apă fiartă şi se lasă pe foc moale să fiarbă 10—20 min, după care, se pun la rece pînă a doua zi. Apoi se presează, se scurge zeama, iar în restul care a rămas se adaugă 10—20 sîmburi curăţaţi şi pisaţi şi se opăreşte cu 2 l de apă clocotită. După răcire se scurge toată zeama prin presare şi împreună cu restul de zeamă se toarnă în damigeană. Se adaugă zahărul (dizolvat în 2 l de apă), coaja de la lămîie rasă şi zeama acestora, eventual cîteva cuişoare şi scorţişoară. Se astupă damigeana cu un dop prevăzut cu furtun de fermentare (v. reţeta 1664). După fermentare se pritoceşte şi se menţine damigeana plină. După limpezire se trage la sticle.

17.3 SIROPURI

1675. Sirop de portocale

1,5 kg zahăr, 1 l de apă, 2-3 portocale, 1 g sare de lămîie.

Se rade coaja de la portocale (numai partea galbenă de la suprafaţă), se pune într-un castron, se adaugă o parte de zahăr (500 g) şi se freacă bine. Separat, într-o cratiţă, se fierbe restul de zahăr cu 1 l de apă timp de 15—20 min, după care se adaugă sare sau zeamă de lămîie, zeama de portocale, zahărul frecat cu coaja de portocale şi se dă într-un clocot. Apoi se ia de pe foc şi se strecoară prin tifon pus dublu în strecurătoare. Se pune la sticle şi se ţine la rece. Se bea cu apă minerală sau cu sifon.

1676. Sirop de zmeură

1 l suc de zmeură, 1,25 kg zahăr, 1 g sare de lămîie.

Zmeura curăţată se pune într-un borcan şi se zdrobeşte amestecînd uşor cu o lingură de lemn. Borcanul cu zmeură se leagă la gură cu un tifon şi se ţine 2—3 zile, amestecîndu-se o dată pe zi, ca să nu prindă mucegai. Apoi sucul se strecoară printr-un tifon pus dublu sau triplu, udat în prealabil cu apă şi stors. Sucul obţinut se lasă acoperit pînă a doua zi să se limpezească, apoi se scurge cu grijă în alt vas, cu atenţie ca să nu se răscolească drojdia care s-a depozitat la fund. Pentru fiecare litru de sirop se adaugă cîte 1,25 kg zahăr tos şi cîte 1 g sare de lămîie, se pune totul într-o cratiţă smălţuită şi cu volumul dublu faţă de cantitatea de sirop, deoarece atunci cînd fierbe face multă spumă. După ce s-a introdus zahărul, se amestecă pînă cînd se dizolvă complet, apoi se lasă să fiarbă la foc mic, amestecîndu-se continuu la suprafaţa siropului ca să dispară spuma. Se fierbe cam 30 min, după care se toarnă siropul fierbinte (clocotit) în sticle sterilizate şi bine încălzite. Se astupă sticlele cu dopuri noi opărite în apă clocotită, se înfăşoară în pături şi se ţin pînă a doua zi, după care se păstrează în cămară.

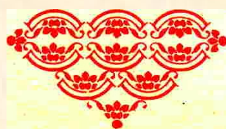
1677. Sirop de vişine

Cantitățile şi procedeul de preparare sînt aceleaşi ca la siropul din zmeură (v. rețeta 1676).

Vişinele alese se spală, se pun într-o cratiță şi se adaugă cîte 100 ml apă la fiecare kilogram de vişine. Se fierb 5—6 min, după care se scurg bine prin presare, lăsîndu-se sucul 2—3 ore ca să se aşeze drojdia. În continuare se procedează la fel ca în rețeta precedentă.

1678. Sirop din muguri de brad

Mugurii de brad se culeg primăvara. Se spală, se pun într-o cratiță, se adaugă apă cît să-i cuprindă şi se fierb 30—40 min, apoi se ia cratița de pe foc şi se lasă acoperită pînă a doua zi. Sucul obținut se strecoară printr-un tifon pus în două, după care la fiecare litru de suc se pune 1 kg de zahăr şi cîte o lingură de zeamă de lămîie sau 1 g de sare de lămîie şi se fierbe ca şi siropul de zmeură (v. rețeta 1676). Este indicat contra tusei, bronşitei, sau se bea ca orice sirop, cu apă minerală sau sifon.





18. COMPOTURI ŞI SPUME DE FRUCTE

18.1. COMPOTURI PENTRU CONSUM IMEDIAT

Compoturile care se consumă în aceeaşi zi se prepară din orice fel de fructe proaspete sau uscate. Cantitatea de zahăr întrebuințată variază atît în funcție de conținutul fructelor în zahăr, cît şi de gustul nostru. Cantitatea potrivită este de 200 g de zahăr la 1 kg fructe şi 1,25 l apă; dacă fructele sînt mai acre, cantitatea de zahăr se măreşte.

Compotul se prepară astfel: se dizolvă zahărul în apă, se dă în cîteva clocote, după care se adaugă fructele curățate şi spălate în apă rece. După plac, se adaugă vanilie, coajă de lămîie sau de portocale, iar la compoturi

din mere, pere sau prune se mai poate adăuga şi scorţişoară. Durata fierberii este în funcţie de frăgezimea fructelor. Nu este bine să se fiarbă prea mult, ca să nu se zdrobească fructele şi să nu se distrugă vitaminele.

Compotul poate fi pregătit dintr-un singur fel de fructe sau din fructe combinate, acestea din urmă punîndu-se la fiert în ordinea frăgezimii lor.

1679. Compot de mere sau de pere

Merele se curăţă de coajă, se taie în bucăţi potrivite şi imediat se pun într-un castron cu apă rece în care s-au pus cîteva picături de zeamă sau de sare de lămîie pentru ca fructele să nu se înnegrească pînă se vor pune la fiert. Se fierb în apă clocotită în care s-au pus doza de zahăr şi aromele respective (vanilie, coajă de lămîie sau de portocală, scorţişoară).

1680. Compot de caise sau de prune

1 kg de caise sau de prune, 200-300 g zahăr, 1 g scorţişoară.

Caisele sau prunele se spală, apoi fiecare fruct se crestează în lung şi se scot sîmburii. Între timp, se pun apa cu zahărul la fiert şi se adaugă pentru aromă o bucată de coajă de lămîie, scorţişoară şi vanilie. După ce zahărul s-a dizolvat şi a dat în clocot, se adaugă fructele şi se lasă să fiarbă lent cam 10 min; caisele dacă sînt bine coapte sînt gata fierte în 5 min. (Vanilia dacă este baton se poate pune la fiert împreună cu fructele, iar praful de vanilie se pune după ce compotul s-a luat de pe foc.)

1681. Compot de piersici

Se pune pe foc un vas cu apă şi cînd dă în clocot se introduc pe rînd piersicile pentru 2—3 min, după care se scot şi se jupoaie de pieliţă fiecare fruct, scoţîndu-se şi sîmburii. Apoi se pun la fiert într-un sirop de zahăr, adăugîndu-se la fiecare kilogram de piersici 1,25 l de apă şi 200—300 g zahăr şi se dă într-un clocot, după care se ia de pe foc şi se adaugă vanilie.

1682. Compot de cireşe

Se spală cireşele, se înlătură codiţele şi se pun la fiert într-un sirop la care pentru fiecare kilogram de cireşe s-au pus la fiert 1,25 l de apă, 200—300 g zahăr şi arome după preferinţă. Se lasă să fiarbă 20 min în acest sirop. Compotul va fi mai gustos dacă se combină cireşe cu vişine.

1683. Compot de revent (rubarbă)

Reventul (rubarba) este o plantă cu frunze mari şi peţiolul (codiţa care susţine frunza) gros şi lung de 50—60 cm, de culoare roşie închisă şi verde în apropierea frunzei. Se cultivă în grădini, frunzele tinere putîndu-se folosi la sarmale, iar cozile pentru compot.

Pentru prepararea compotului, cozile de revent se taie în bucăţi de 2—3 cm şi se pun la fiert cu apă, adăugîndu-se zahăr după gust. Compotul are un gust uşor acrişor, asemănător cu zeama de lămîie.

18.2. COMPOTURI PENTRU IARNĂ

1684. Compot de caise, rețetă de bază

1 kg de caise, 250 g zahăr, 1 pastilă de aspirină.

Se aleg caise tari, se spală şi, întregi sau jumătăți, se aşază în borcane. Între timp, zahărul se dizolvă în apă călduță şi se toarnă peste fructe pînă la 2—3 cm sub buza borcanului. Se adaugă pastila de aspirină pisată, se acoperă cu celofan ud pus în două, se leagă foarte bine cu sfoară udă şi se aşază într-un vas suficient de înalt. Pe fundul vasului se aşază prosoape vechi sau ziare îndoite în 4, se înfăşoară şi borcanele în cîrpe sau ziare, se umple vasul cu apă călduță pînă ajunge la sfoara cu care sînt legate borcanele şi se lasă să fiarbă lent în clocote mici. Vasul cu borcane se acoperă şi el cu ziare (nu cu capac) ca să se mențină aceeaşi temperatură şi deasupra lui, permițînd totuşi vaporilor să iasă. Cînd apa din vas începe să clocotească, focul se reduce pînă cînd clocotele devin abia perceptibile, lăsîndu-se să fiarbă astfel timp de 30 min. Apoi se ia vasul de pe foc, se acoperă cu pături groase şi se lasă astfel pînă a doua zi.

De reținut: zahărul pentru compot se adaugă după gust, între 150—250 g la kilogramul de fructe. Pentru fructele fără aciditate sau şi pentru celelalte, se poate adăuga în sirop o lingură de zeamă de lămîie sau 1 g sare de lămîie dizolvată şi arome după gust (scorțişoară şi vanilie).

Pentru compoturi de iarnă se recomandă borcane prevăzute cu capace de metal care se închid cu ajutorul unui dispozitiv special.

1685. Compoturi din diferite fructe pentru iarnă

Compoturile din cireşe, vişine, pere sau prune se prepară la fel ca în rețeta precedentă.

Fructele se pot pregăti fie întregi fie jumătăți.

18.3. SPUME DE FRUCTE

1686. Spumă de fragi sau de căpşune

600 g fragi sau căpşune, 300 g zahăr tos, 2-3 albuşuri, 1 lingură de zeamă de lămîie.

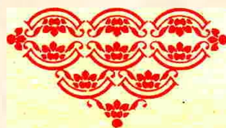
Se spală fragii sau căpşunele, se scot codițele şi se dau fructele prin sită sau prin maşina de stors fructe. Sucul obținut se adaugă în vasul cu albuşurile bătute bine cu zahărul tos şi la care s-a adăugat zeama de lămîie. Albuşurile trebuie bătute pînă ce spuma este suficient de tare, după care se amestecă cu sucul de fructe (pulpa de fructe). Se serveşte la cupe, decorîndu-se pe deasupra cu cîte o căpşună sau fragă.

1687. Spumă de căpşune cu frişcă

500 g căpşune (sau zmeură), 200 g zahăr tos, 400 g frişcă.

Fructele se prepară ca în rețeta precedentă, iar frişca trebuie ținută în frigider sau la gheață 2—3 ore, după care se bate pînă se spumează. Se adaugă zahărul, fructele date prin sită şi se amestecă uşor. Pînă la servire se ține la rece.

Se serveste la cupe, decorîndu-se cu cîte o căpşună deasupra.





19. FRUCTE CONFIATE ŞI GLASATE, MARMELADE, GEMURI ŞI DULCEŢURI

19.1. FRUCTE CONFIATE Şl GLASATE

1688. Coji de portocale confiate

1 kg coji de portocale, 1,4 kg zahăr.

Pentru confiere, cojile de portocale se scot tăiate în 4—6 felii întregi şi egale. Se țin 3 zile în apă rece, schimbîndu-se apa de 2—3 ori pe zi, după care se scurg de apă şi se pun la fiert circa 2 ore, pînă se înmoaie. Se scurg, se toarnă peste ele apă rece, lăsîndu-le să stea 2 ore. Se pun după aceea cîte 3—4 coji una peste alta şi se storc bine cu ambele mîini. Se aşază circular într-o cratiță, se toarnă peste ele un sirop subțire (1 kg zahăr şi 1,5 l apă), se lasă să dea în 2—3 clocote, după care se iau de pe foc şi se lasă astfel pînă a doua zi. Se scurge siropul într-un alt vas şi se lasă să dea în clocot, adăugîndu-se 200 g zahăr. Se toarnă siropul peste cojile de portocale şi se lasă să dea în clocot. Se repetă această operație de 4 ori. A patra zi se adaugă restul de zahăr şi se lasă să fiarbă 30 min, pînă ce siropul se leagă ca o dulceață. (La ultima fierbere se poate adăuga 1 lingură de zeamă de lămîie.) Se pune în borcane pînă nu se întăreşte, se acoperă cu celofan şi se leagă.

1689. Pere verzi confiate

1 kg pere, 1,4 kg zahăr.

Se aleg pere verzi şi tari (ca să nu se sfărîme la fiert), se curăță de coajă, se taie în două, se scot căsuțele cu sîmburi, după care se fierb în apă pînă se înmoaie puțin. Se scurg apoi de apă şi se toarnă peste ele apă rece, lăsîndu-le astfel 1—2 ore. Se scot apoi din apă şi se pun într-o cratiță, procedîndu-se în continuare la fel ca în rețeta precedentă.

1690. Pere confiate roşii

1 kg pere, 1,4 kg zahăr, colorant roşu.

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că la primul sirop se adaugă cîteva picături de colorant alimentar roşu.

1691. Caise confiate

1 kg caise, 1,4 kg zahăr.

Se aleg caise mai mici şi nu prea coapte, se spală, se curăță de coajă, se pun într-un vas cu apă de var strecurată şi se țin 2—3 ore. Apoi se spală bine în apă rece şi se aşază într-o cratiță, procedîndu-se în continuare la fel ca în rețeta 1688.

1692. Fructe glasate pentru decorarea torturilor

1 kg fructe, 1/2 kg zahăr, 200 ml apă.

Se pune zahărul cu apă la fiert pînă se leagă ca pentru dulceață, apoi se adaugă fructele tăiate în sferturi sau în felii potrivite şi se lasă pe foc să fiarbă pînă cînd fructele capătă aspectul că s-au glasat (devin sticloase). După aceea se ia vasul de pe foc, iar fructele se scot uşor, se aşază pe un platou şi se lasă să se răcească. Se folosesc ca garnitură la budinci de orez sau ca decor pentru torturi.

1693. Nuci glasate

100-300 g miez de nucă, 150-300 g zahăr.

Se pune miezul de nucă la cuptor să se prăjească puțin, după care se freacă uşor pînă se desprinde pielița. Între timp, se pune zahărul într-o

cratiță pe plită şi cînd s-a caramelizat puțin se pune miezul de nucă şi se amestecă pînă se acoperă complet cu zahărul caramelizat. Se răstoarnă pe o planşetă unsă cu unt sau cu ulei şi se amestecă uşor pînă se desfac bucățele de miez unele de altele. Se servesc ca fursecuri.

19.2. MARMELADE ŞI GEMURI

Marmelada se poate prepara din mai multe fructe combinate sau dintr-un singur fel de fructe (mere, pere, prune, caise, vişine etc.). Se adaugă la 1 kg de fructe curățate 300—400 g zahăr, care leagă sucul fructelor. Marmelada, după răcire, rămîne ca o pastă deasupra căreia se formează o peliculă mai tare.

1694. Marmeladă de mere, de pere sau de prune

La 1 kg de fructe (după ce au fost curățate) se adaugă 200-400 g zahăr.

Fructele trebuie să fie bine coapte. Părțile lovite sau alterate ale acestora se înlătură. Merele, gutuile sau perele se curăță de coajă şi de sîmburi, iar la prune se scot numai sîmburii. Se dau fructele prin maşina de tocat, se pun la fiert într-o cratiță sau într-un cazan de aramă cositorit care are un volum de 2 ori mai mare față de cel al fructelor. Vasul cu fructe nu se pune la fiert direct pe plită sau pe ochiul unde bate flacăra. Pe ochiul aragazului se pune un disc de tablă groasă şi peste el una sau două cărămizi atît cît să stea cratița cu marmeladă bine. După ce marmelada a dat în fiert se micşorează focul şi în tot timpul fierberii se amestecă continuu cu o lopățică de lemn, cu coadă lungă. După ce marmelada începe să se îngroaşe şi din ea sar stropi mari, atunci se adaugă zahărul amestecîndu-se insistent pe fundul cratiței, fiindcă după ce s-a adăugat zahărul, dacă o clipă nu se amestecă, marmelada poate să se prindă, arzîndu-se la fund. După ce zahărul s-a topit, se mai ține marmelada pe foc pînă cînd la încercare se constată că este gata. Pentru aceasta se ia o linguriță de marmeladă şi se pune pe o farfurioară rece, lăsîndu-se să se răcească puțin; dacă marmelada se încheagă fără să lase zeamă subțire în jur şi are un aspect lucios, înseamnă că se poate lua de pe foc. Marmelada se pune fierbinte în borcane încălzite bine din timp, apoi se aşază într-o tavă de tablă şi se introduce în cuptorul potrivit de încălzit şi se ține cîteva ore pînă prinde o peliculă mai tare deasupra. Se lasă apoi să se răcească, după care se acoperă borcanele cu celofan ud şi se leagă cu sfoară udă.

1695. Marmeladă de caise

Cantitățile şi procedeul de preparare sînt aceleaşi ca în rețeta precedentă. Trebuie menționat însă că se folosesc caise bine coapte. Dacă fructele se curăță de coajă, se obține o marmeladă fină şi de culoare galbenă, frumoasă.

1696. Gem de caise sau de prune

Gemurile se prepară din fructe bine coapte. Fructele se curăță de coajă şi de sîmburi, se taie în bucăți şi se presară cu o parte din zahărul prevăzut (300—400 g la 1 kg fructe curățate). Se amestecă cu o lingură de lemn prin răsturnare, de cîteva ori şi se lasă 2—3 ore să iasă zeama din

fructe. Apoi fructele, aşezate într-o cratiță smălțuită (fără plesnituri de email) sau într-un vas din aramă cositorită se pun la fiert pe plită sau pe ochiul de aragaz, pe care s-a pus mai întîi un disc de tablă şi peste el cărămidă sau teracotă, pentru a proteja gemul să nu se ardă la fundul cratiței. Se fierbe amestecînd din cînd în cînd pînă se îngroaşă; atunci se adaugă restul de zahăr şi se amestecă continuu pînă ce acesta se topeşte şi după aceea se mai fierbe pînă cînd la încercare se constată că este gata (v. rețeta 1694. ***Marmeladă de mere, de pere sau de prune***.)

19.3 DULCEȚURI

Pentru dulcețuri, fructele trebuie să fie cît mai proaspete şi bine coapte, iar zahărul foarte curat şi de preferință bucăți. Dulceața se prepară în cantități mici în două variante:

1) Fructele mai zemoase se pot prepara printr-un procedeu mai uşor şi rapid. După ce sînt spălate şi alese bob cu bob ele se aşază într-o cratiță încăpătoare, cu volumul de două ori mai mare decît al fructelor şi zahărului, în straturi alternative, socotind la 1 kg de fructe 1 kg de zahăr, după care vasul se acoperă cu un prosop umezit şi se ține pînă a doua zi, sau se pun la fiert după 2—3 ore, după ce fructele şi-au lăsat zeama. De la început se pune dulceața la fiert pe foc domol şi se adaugă 1—2 linguri de zeamă de lămîie sau 1 g de sare de lămîie dizolvată în puțină apă; aceasta ajută să nu se zaharisească dulceața.

2) Fructele care nu lasă zeamă suficientă sau se terciuiesc la fiert, cum sînt: caisele, piersicile, prunele, căpşunele etc., se curăță de pieliță, se lasă întregi şi se țin într-o soluție de apă de var (200—300 g var stins se amestecă cu 2—3 l de apă rece şi se lasă pentru cîteva ore să se limpezească, după aceea se scurge numai lichidul limpede în care se introduc fructele) timp de 20—30 min. Apoi se pun într-o strecurătoare şi se limpezesc cu multă apă rece, după care se scot sîmburii. Prin acest tratament fructele vor păstra forma lor naturală nedeformîndu-se la fiert. Astfel pregătite, fructele se pun la fiert în siropul bine legat. Siropul se prepară socotind la fiecare kilogram de fructe curățate 1 kg de zahăr şi 0,5 l de apă.

De la început se lasă dulceața să fiarbă la foc domol, apoi se adaugă zeama de lămîie sau sare de lămîie dizolvată în puțină apă. În timpul fierberii dulceața face multă spumă care nu se ridică, căci nu este altceva decît sirop cu bule de aer care vor dispărea la urmă.

Trebuie avut grijă în timpul fierberii să se încerce dulceața ca să nu se lege prea tare, ceea ce ar determina caramelizarea şi zaharisirea ei cu timpul.

Dulceața, cînd este aproape legată, formează băşici dese; atunci se trage cratița pe marginea maşinii de gătit, pentru a încerca dacă siropul s-a legat; se înmoaie lingura în dulceață, se ridică în sus, se lasă să se prelingă pe vîrful lingurii tot siropul şi cînd mai rămîn 2—3 picături se pică într-o farfurioară. Dacă picătura rămîne ca un bob, fără să se lățească, dulceața este gata.

Dulceața se lasă să se răcească acoperită cu un prosop umezit şi bine scurs, după care se pune în borcane bine uscate. Se acoperă cu celofan, se leagă cu sfoară şi se păstrează la loc răcoros şi uscat.

1697. Dulceață de caise

1,25 kg caise, 1 kg zahăr, 1-2 linguri zeamă de lămîie.

Se aleg caise coapte şi tari. Se curăţă de coajă fără să se scoată sîmburii, se ţin în apă de var, după care se procedează aşa cum s-a arătat în reţeta anterioară.

1698. Dulceaţă de caise coapte, umplute cu sîmburi

30-40 caise în funcţie de mărime, 1 kg zahăr, 3 linguri zeamă de lămîie, 3 pahare de apă, sîmburi de caise curăţaţi, apă de var. (Reţetă de la prof. E. Ciortan.)

Caisele coapte, tari şi nepătate, se spală, se curăţă de coajă cu un cuţitaş bine ascuţit (caisa se ţine în mînă uşor, ca să nu se înmoaie), după care se ţin circa 2 ore în apă de var, apoi se limpezesc în apă rece, se scot sîmburii şi se lasă să se zvînte.

Sîmburii se sparg, se opăreşte miezul, se curăţă de pieliţă, se zvîntă bine într-o cîrpă şi se pune cîte un sîmbure curăţat în mijlocul fiecărei caise.

La primele clocote, în sirop se pune o lingură de zeamă de lămîie şi după ce s-a legat bine, se trage vasul pe marginea maşinii de gătit, se lasă să se liniştească clocotele şi se adaugă caisele. Se mai lasă pe marginea maşinii de gătit 10—15 min, după care se pune din nou la fiert. În timpul cît fierbe se mişcă uşor cratiţa, ca să nu se lipească caisele de fund. După ce dulceaţa s-a legat pe jumătate, se adaugă şi restul de zeamă de lămîie. Se încearcă dulceaţa şi dacă siropul stă bob, atunci ea este legată (v. cap. 19.3. Dulceţuri).

Alt procedeu. După ce caisele au stat în apa de var şi au fost clătite cu apă rece, se aşază în cratiţă un strat de zahăr pisat şi un strat de caise. Se lasă cratiţa acoperită pe baie de abur, pînă ce se dizolvă zahărul, apoi se pune la fiert pe maşina de gătit. La primele clocote se adaugă o lingură de zeamă de lămîie şi cînd dulceaţa este pe jumătate gata se adaugă restul de zeamă de lămîie. Se încearcă la fel ca celelalte dulceţuri. Aceasta dulceaţă are culoarea ceva mai închisă. La fel se prepară şi dulceaţa de piersici.

Sîmburele se scoate din caisă folosind un beţişor rotund şi lung de circa 15 cm. Se ţine caisa în mîna stîngă şi se împinge uşor cu beţişorul dinspre partea unde a fost prinsă codiţa, astfel ca să nu se desfacă fructul în două jumătăţi.

1699. Dulceaţă de gutui rase sau tăiate tăiţei

1 kg gutui altoite, 1 kg zahăr, 3 linguri de zeamă de lămîie, 3 pahare de apă (1/2 l) şi eventual 1/2 baton de vanilie.

Se aleg gutui mari, se curăţă de coajă şi se rad pe răzătoarea cu orificii mari. Se pot tăia şi cu cuţitul ca tăiţeii, caz în care este bine să lucreze două persoane, întrucît gutuile se înroşesc dacă stau mai mult timp tăiate.

Se pune siropul la fiert şi la primele clocote se adaugă o lingură de zeamă de lămîie. După ce siropul s-a legat, se trage pe marginea maşinii de gătit şi se adaugă gutuile. Se pune apoi din nou la fiert şi cînd începe să clocotească, se adaugă şi restul de zeamă de lămîie, iar atunci cînd este gata se pune vanilia. Se încearcă dulceaţa, şi dacă siropul stă bob atunci ea

este suficient de legată (v. cap. 19.3, Dulcețuri). Se curăță de spumă şi se răstoarnă în alt vas. După ce se răceşte se pune în borcane.

1700. Dulceață de gutui (alt procedeu)

1 kg de gutui, 1 kg zahăr, 2 linguri de zeamă de lămîie, 1/2 l apă.

Gutuile se curăță de coajă, se rad pe răzătoarea cu orificii mari, se pun într-un tifon şi se introduc într-un vas cu 1/2 apă clocotită, în care se țin 2—3 min, după care se scurg. Apa de la opărirea gutuilor se foloseşte pentru prepararea siropului în care se pun gutuile. În continuare se procedează la fel ca şi în rețeta precedentă.

1701. Dulceață de prune brumării cu miez de nucă

1,25 kg prune mari şi bine coapte, 1 kg zahăr, 2-3 linguri de zeamă de lămîie, 20 nuci întregi, 1/2 l apă, 1 l apă de var, scorțişoară, vanilie.

Prunele bine coapte se curăță de coajă şi se țin în apă de var 20—30 min. Apoi se scot într-o strecurătoare, se clătesc la un jet de apă şi li se scot sîmburii (se ține pruna în mîna stîngă şi se împinge uşor cu bețişorul dinspre partea unde a fost prinsă codița, astfel ca să nu se desfacă fructul în două). În fiecare prună se introduce cîte 1/4 din sîmburele de nucă, pregătit din timp (miezul de nucă se usucă bine la cuptor, după aceea se curăță de pieliță, ca să rămînă alb). Prunele astfel pregătite se introduc în siropul bine legat şi la început se lasă la foc domol. Apoi se adaugă zeama de lămîie, 2—3 bucăți de scorțişoară, vanilia şi se lasă să fiarbă pînă cînd se leagă din nou siropul şi prunele plutesc în el pînă la fundul cratiței. Imediat se face proba, dacă dulceața este legată (v. cap. 19.3, Dulcețuri). După răcire se pune în borcane.

1702. Dulceață de caise verzi

1 kg caise verzi, 1 kg zahăr, 1 lămîie, 1/2 l apă.

Se aleg caise verzi proaspete, fără pete şi care să nu aibă sîmburele întărit. Se înțeapă cu un ac gros de 5—6 ori, prin mijlocul sîmburelui şi se trec imediat în apă rece, care se schimbă de 2—3 ori. Se pun apoi într-un tifon subțire şi se opăresc, scufundîndu-se de 2—3 ori în apă clocotită. Se limpezesc imediat în multă apă rece, ca să-şi păstreze culoarea verde. Caisele nu trebuie să se țină mai mult la opărit deoarece se înmoaie şi prin atingere una de alta se rupe pielița de deasupra.

Se pune zahărul la fiert cu 1/2 l apă pe foc domol şi după ce s-a topit bine se lasă să fiarbă pînă se leagă. Se trage cratița cu siropul pe colțul maşinii de gătit sau se ia la o parte şi după ce încetează clocotele se pun şi caisele care se lasă în sirop timp de 20 min, ca să-şi lase toată apa din ele. Se pune apoi cratița din nou pe foc iute; dacă se fierb la foc domol, se îngălbenesc fructele.

După ce a început să fiarbă, se mai adaugă zeama de la o lămîie (2 linguri) şi se lasă să fiarbă pînă ce se leagă siropul din nou. Între timp, trebuie supravegheată legarea dulceții aşa cum s-a arătat la începutul capitolului. Dulceața prea legată se zahariseşte. După ce s-a luat de pe foc, dulceața se lasă să se răcorească şi se ia spuma cu o lingură. Apoi se acoperă cu un şervet udat în apă rece şi bine stors şi, după ce s-a răcit, se

pune dulceața în borcane, se acoperă cu celofan şi se leagă cu sfoară, păstrîndu-se în cămară.

1703. Dulceață de prune verzi

Se prepară la fel ca ***dulceața de caise verzi*** (v. rețeta 1702).

1704. Dulceață de coacăze roşii

1 kg coacăze (alese bob cu bob), 1 kg zahăr, 1 lămîie.

Zahărul se dizolvă în 1/2 l apă şi se fierbe pînă ce se leagă siropul la fel ca pentru dulceață. Se adaugă coacăzele spălate de praf şi bine scurse (ținute în strecurătoare 20—30 min) şi zeama de la o lămîie. În continuare se prepară la fel ca orice fel de dulceață.

1705. Dulceață din coji de portocale

0,6-1 kg coji de portocale, 1,5 kg zahăr, 300 g glucoză sau 1 lămîie sau 1 g sare de lămîie.

Cojile de portocale, desfăcute cu atenție şi uniform, se țin 48 de ore în apă rece, schimbînd apa în fiecare zi ca să iasă amăreala. A treia zi se pun la fiert cu apă pînă se pătrund bine, după care se înlătură apa în care au fiert şi se pun într-un vas cu apă rece care se schimbă de mai multe ori, pentru a se îndepărta restul de amăreală. Se scurg apoi bine de apă şi se aşază într-o cratiță emailată.

Separat, din 0,5 kg zahăr şi 1,5 l apă se pregăteşte un sirop de concentrație slabă, care se toarnă peste cojile de portocale, acoperindu-le. Operația de confiere se repetă de 4—5 ori.

Cojile de portocale se scot din sirop pe o sită, iar siropul, la care se adaugă încă 300 g din zahărul prevăzut, se pune la fiert şi după ce începe să fiarbă se introduc cojile, se lasă să fiarbă 10—12 min, după care se ia de pe foc.

Confierea durează 4 zile, timp în care se repetă fierberea siropului cu adaos de zahăr — cîte 300 g, pînă se adaugă tot zahărul prevăzut.

În cea de a cincea zi se face ultima fierbere la care se adaugă şi zeama de lămîie şi se fierbe, împreună cu cojile, pînă se face siropul legat ca pentru dulceață.

Se foloseşte ca garnitură la preparate de checuri şi pentru ornat torturi sau se serveşte ca dulceață. Se păstrează în borcane acoperite cu celofan udat cu apă şi apoi legate ermetic cu sfoară udă. Se ține în camere reci şi uscate.

1706. Dulceață de portocale

1 kg portocale, 1 kg zahăr, 2-3 linguri zeamă de lămîie, 1/2 l apă.

Se aleg portocale de mărime mijlocie, cu coaja groasă, se pun întregi în apă clocotită, acoperite, şi se lasă să fiarbă pînă cînd încercîndu-le cu unghia, aceasta pătrunde uşor în coajă. Se scot de la fiert într-un vas cu apă rece care se schimbă mereu pînă se răcesc. Apoi se scot pe un fund curat şi se taie în cubulețe, care se introduc în siropul de zahăr legat, preparat în prealabil. Se pune la foc şi cînd începe să dea în fiert se adaugă zeama de lămîie, lăsîndu-se să fiarbă în continuare pînă ce se leagă siropul din nou. Se continuă apoi la fel cum s-a arătat la începutul capitolului.

1707. Dulceață de coji de pepeni verzi

1 kg coji de pepeni curățate şi fierte, 1 kg zahăr, 1/2 l apă, zeamă de la o lămîie, vanilie, 1/4 l oțet.

Pentru dulceață, se folosesc împreună cu o porțiune foarte subțire din miezul roşu (numai de 2—3 mm) pepeni cu coaja groasă. Coaja verde exterioară se curăță, iar partea albă se taie în cubulețe cu latura de circa 2 cm care se pun la fiert în 2 l apă cu 250 ml (1/4 l) oțet. Se lasă să fiarbă în clocote cam 1 oră sau pînă cînd cubulețele de coajă de pepene se înmoaie şi capătă un aspect sticlos, transparent. Apoi se răcesc, se limpezesc bine sub un jet de apă, se scurg cîte puțin strîngîndu-se în mîini şi se cîntăresc ca să nu depăşească greutatea necesară.

Se dizolvă zahărul în 1/2 l apă şi, cînd siropul începe să dea în clocot, se introduc cojile (cubulețele), iar după 5—10 min de fierbere se adaugă zeama de lămîie, vanilia şi se mai fierbe pînă cînd se leagă potrivit. Cubulețele de coji din dulceață se folosesc pentru ornat torturi şi pentru checuri. Pentru a da culoare se poate adăuga în sirop şi puțin colorant alimentar.

1708. Dulceață de nuci verzi

100-120 nuci verzi, 1 kg zahăr, 100 g miere de albine, 1 lămîie, 2-3 cuişoare, 1-2 bucățele de scorțişoară.

Se folosesc nucile verzi înainte de a se întări coaja şi miezul. Acestea se curăță de coaja verde pînă la coaja propriu-zisă încă moale şi pe măsură ce se curăță se pun în apă rece ca să nu se înnegrească. Se țin în apă o zi, acoperite cu o farfurie întoarsă. În acest interval de timp se schimbă apa de 2—3 ori, apoi se scurg nucile de apă, se limpezesc şi se introduc în siropul pregătit din 1 kg zahăr, 1/2 l apă, 100 g miere, zeama de lămîie şi condimente. Se fierb împreună pînă ce se constată prin încercări că siropul s-a legat, după care se ia cratița de pe foc, ca să nu se caramelizeze zahărul.

În continuare, se adună şi se îndepărtează spuma şi după ce dulceața s-a răcit se pune în borcane, se acoperă cu celofan ud şi se leagă ermetic cu sfoară udă. Se păstrează la loc rece şi uscat.

1709. Dulceață de vişine

1,5 kg vişine, 1,25 kg zahăr, 2-3 linguri de zeamă de lămîie sau 100 g glucoza, vanilie.

Se spală vişinele, se curăță de codițe şi li se scot sîmburii. Se aşază apoi într-o cratița, alternativ, un strat de vişine şi un strat de zahăr, ultimul strat fiind de zahăr, se acoperă cu un prosop umezit şi bine scurs, lăsîndu-se aşa pînă a doua zi. Se pot pune la fiert şi după cîteva ore, dacă vişinele au lăsat destulă zeamă. Se adaugă zeamă de lămîie sau glucoză (nu se mai adaugă apă), apoi cratița cu vişine se pune pe foc domol şi nu direct pe flacără. După ce s-a fiert 20—30 min şi se observă că vişinele plutesc în tot siropul pînă la fund, se ia dulceața de pe foc, se roteşte cratița mişcîndu-se uşor înainte şi înapoi de cîteva ori ca să se adune spuma la un loc, după care aceasta se ia cu lingura şi se îndepărtează. După ce dulceața s-a răcit se pune în borcane.

1710. Dulceață de zmeură

1 kg zmeură, 1 kg zahăr, 1 lămîie, 1 lingură de rom.

Zmeura trebuie să fie foarte proaspătă şi întreagă. Se curăță, se pune cîte puțin în strecurătoare ca să nu se zdrobească şi se spală de praf şi de nisip, sub jet de apă. După ce s-a scurs, se pun într-o cratiță de 3—4 l alternativ, straturi de zmeură şi de zahăr, se adaugă zeama de lămîie sau glucoză, se lasă să stea 2—3 ore, după care se stropeşte cu rom şi se fierbe la fel ca şi dulceața de vişine.

1711. Dulceață de fragi

Se prepară la fel ca ***dulceața de zmeură*** (v. rețeta 1710).

1712. Dulceață de căpşune

1 kg căpşune, 1 kg zahăr, 1 lămîie, 1 linguriță de rom.

Se aleg căpşune rotunde, mai mici şi la fel de moi. Li se scot codițele, se spală sub duş de apă la robinet, se scurg bine de apă, după care se aşază într-o cratița de 2—4 l, alternativ, straturi de căpşune şi zahăr. Se pun la fiert pe foc potrivit, se stropesc cu rom şi cu zeamă de lămîie, urmărindu-se legarea siropului. Cînd dulceața este gata se ia de pe foc, se îndepărtează spuma şi după ce s-a răcit se pune în borcane care se acoperă cu celofan ud, se leagă cu sfoară şi se păstrează în cămară.

1713. Dulceață de mure

Se prepară la fel ca ***dulceața de căpşune*** (v. rețeta 1712).

1714. Dulceață de trandafiri

150-200 g petale de trandafiri, 1 kg zahăr, 1/2 linguriță sare de lămîie, 2-3 linguri zeamă de lămîie, 1/2 l de apă.

Petalele de trandafiri se aleg, li se taie partea albă, se pun într-o cratiță smălțuită şi se presară cu sare de lămîie, apoi se amestecă uşor şi se strîng foile în mînă, fără să se rupă, pînă cînd din ele va curge un suc roşu. Între timp, se pune zahărul cu apa să fiarbă pînă siropul se leagă, se adaugă o lingură de zeamă de lămîie, se trage cratița pe marginea maşinii de gătit, şi se pun petalele de trandafiri, răsfirîndu-se cît mai bine în sirop. Se pune din nou la fiert şi după ce dă în clocot se adaugă restul de zeamă de lămîie. Din acest moment trebuie supravegheată dulceața să nu se lege prea mult, făcînd din cînd în cînd încercări, aşa cum s-a arătat la începutul capitolului. După ce dulceața s-a luat de pe foc se adună spuma, se lasă să se răcească acoperită şi apoi se pune la borcane care se acoperă cu celofan şi se leagă.

1715. Dulceață de cireşe albe sau roşii

Se prepară la fel ca ***dulceața de cireşe amare***. (v. rețeta 1716).

1716. Dulceață de cireşe amare

1 kg cireşe amare, 1,25 kg zahăr, 1 lămîie, 1/2 baton de vanilie, 50 ml rom.

După ce s-au spălat cireşele, se scot sîmburii deasupra unui castron ca să nu se piardă zeama care curge în timpul scoaterii acestora. Apoi cireşele se pun intercalate cu zahărul într-o cratiță cu volumul dublu față de

cei al cireşelor cu zahăr şi se lasă de seară pînă a doua zi ca zahărul să extragă sucul din fructe, la care nu se mai adaugă apă. În momentul în care se pune cratița cu dulceața pe foc, fructele se stropesc cu rom, se adaugă vanilia şi felii de lămîie, curățate de coaja albă (care este amară), tăiate la 5 mm grosime şi fără sîmburi. În loc de lămîie se pot adăuga 100 g glucoză sau 1 g de sare de lămîie, care împiedică zaharisirea dulceții. Se lasă să fiarbă pînă se leagă siropul şi încep să plutească cireşele în el, pînă la fundul cratiței. Imediat se ia dulceața de pe foc, se leagănă între mîini într-o parte şi în alta ca să se adune toată spuma la un loc şi se adună toată cu lingura. (Nu se ia spuma în timp ce dulceața fierbe pe foc, căci aceasta spumă nu este altceva decît sirop cu bule de aer care vor dispărea o parte cînd se va lua de pe foc). După ce s-a răcit, se pune dulceața în borcane, care se acoperă cu celofan, se leagă cu sfoară subțire şi se păstrează în cămară.

1717. Pastă de gutui

1 kg de pulpă din gutui, fiartă şi dată prin sită, se pune într-o cratiță. Se fierbe pe plită pe o cărămidă, amestecîndu-se cu o lopățică de lemn şi cînd începe să se îngroaşe se adaugă 400—500 g zahăr la 1 kg pastă, scorțişoară şi vanilie, după gust, şi se lasă să fiarbă în continuare pînă scade ca o marmeladă. La urmă se pune într-un vas de pămînt şi se introduce în cuptorul potrivit de încălzit, să se întărească. Această uscare la cuptor se repetă de 2—3 ori, pînă se va întări pasta bine, apoi se taie în cubulețe cu latura de 2—3 cm care se presară cu zahăr pudră, se învelesc în hîrtie de celofan şi se aşază în cutii. Se păstrează la loc uscat.



20. ÎNGHEȚATE

Înghețata se prepară în diferite feluri: cu compoziție de lapte sau de sucuri de fructe, fiartă sau nefiartă. Fiecare rețetă de înghețată are componente aparte, care îi dau şi denumirea.

După pregătire, compoziția se amestecă şi după ce s-a răcit se toarnă în maşina de preparat înghețată, sau se pune în cupe de sticlă, de porțelan sau de metal inoxidabil, şi se ține 3—4 ore la la frigider, în congelator.

1718. Înghețată de vanilie

1 l lapte, 6 ouă proaspete, 350 g zahăr, 1/2 baton de vanilie.

Se dă laptele în clocot, se adaugă zahărul, vanilia şi se lasă pe foc domol pînă se dizolvă zahărul. Separat se bat într-un vas ouăle întregi, se toarnă treptat laptele fierbinte peste acestea, bătîndu-se continuu cu telul. Se mai pune puțin pe foc, fără să dea în clocot, se amestecă puțin, apoi se strecoară prin sita deasă şi se pune la răcit într-un vas cu apă rece sau cu gheață. Se amestecă din cînd în cînd şi după ce s-a răcit bine se toarnă în maşina de înghețată sau în cupe şi se introduce în congelator.

1719. Înghețată de cafea

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, folosindu-se aceleaşi componente şi cantități, adăugîndu-se în plus 50—60 ml esență de cafea naturală.

1720. Înghețată de caise

1 l apă, 1 albuş, 1/2 kg caise bine coapte, 500 g zahăr, 1-2 linguri zeamă de lămîie, esență de migdale.

Se fierb caisele cu puțină apă şi cu o lingură de zahăr. Se lasă să se răcească, apoi se trec prin sită. Se adaugă restul de apă, zahărul, zeama de lămîie, esența de migdale, albuşul bătut bine, se amestecă totul bine şi se toarnă în maşina de înghețată sau în cupe.

1721. Înghețată de fragi, de căpşune sau de zmeură

Modul de preparare, componentele şi cantitățile sînt aceleaşi ca cele din rețeta precedentă, în loc de caise folosindu-se fragi, căpşune sau zmeură, crude (nefierte) şi trecute printr-o sită deasă.

1722. Înghețată de ciocolată

50 g ciocolată, 1/3 l lapte fiert, 1/4 kg zahăr, 20 g cacao, 4-5 ouă, 1 plic zahăr vanilat.

Din lapte se opresc 2—3 linguri, iar restul de lapte de amestecă cu ouăle şi zahărul. Se pun la fiert amestecîndu-se neîntrerupt, iar cînd compoziția este gata să dea în fiert se trage de pe foc şi se pune la răcit, amestecîndu-se în continuu. În laptele oprit se dizolvă cacaua şi se adaugă în compoziția obținută înainte. Se mai adaugă şi 50 g ciocolată rasă. După răcire se adaugă zahărul vanilat, se amestecă şi se toarnă în maşina de înghețată sau în cupe.

1723. Înghețată de cocao

Modul de preparare, componentele şi cantitățile sînt aceleaşi ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că în loc de ciocolată se adaugă 50 g cacao.

1724. Înghețată de ciocolată sau de cacao cu frişcă

Se prepară la fel ca înghețata de ciocolată, cu deosebirea că la urmă, după ce compoziția s-a răcit complet, se adaugă 200—300 g frişcă bătută, şi se toarnă în maşina de înghețată sau se pune în cupe sau în forme, după care se introduce în frigider, la congelator.

1725. Îngheţată de alune sau de migdale

150 g alune sau 100 g migdale, 250 g zahăr, 1/2 l lapte, 100 g frişcă, 4-5 gălbenuşuri, 2 ouă întregi, 2-3 linguri de zahăr ars lichid, 1 plic zahăr vanilat.

Într-un căzănel sau lighenaş smălţuit de 2—3 l se pun gălbenuşurile, ouăle întregi, zahărul, laptele fiert, se amestecă toate şi se pun la fiert deasupra unui vas cu apă clocotită (vasul cu apa clocotită trebuie să fie atît de mare încît lighenaşul să intre în el, sprijinindu-se cu marginile de gura acestuia, ca un capac; nivelul apei din vas trebuie să fie cu 2—3 cm sub lighenaş). În felul acesta compoziţia va fi gata în 8—10 min, fără riscul de a se tăia (brînzi).

Compoziţia se amestecă pînă aproape să dea în fiert; altfel se taie, apoi se ia căzănelul de pe vasul cu apă clocotită şi se pune în alt vas cît mai larg, cu multă apă rece şi se amestecă în continuu pînă la răcire. Între timp, alunele se pun la prăjit în cuptorul cu uşa deschisă, ca să nu se rumenească prea tare şi după ce s-au prăjit puţin se freacă în mîini ca să se îndepărteze coaja subţire, apoi se sfărîmă fin şi se adaugă în compoziţia de îngheţată pregătită înainte, la care se mai adaugă: zahărul ars, frişca nebătută, zahărul vanilat şi după o uşoară amestecare se toarnă în maşina de îngheţată sau în cupe, după care se introduce în frigider, la congelaltor.

1726. Îngheţată de praline (de nuci pralinate)

200 g miez de nucă, 200 g zahăr, 1/2 l lapte, 100 g frişcă, 4-5 ouă, 1 plic zahăr vanilat.

Se prepară ca în reţeta precedentă, cu deosebirea că în compoziţia de îngheţată, în loc de alune, se introduc nuci (miez) pralinate. Pentru prepararea pralinelor v. reţeta 1738.

1727. Îngheţată cu sîmburi de caise sau arahide

200 g sîmburi de caise sau arahide, 200 g zahăr, 1/2 l lapte, 2-3 linguri de smîntînă dulce, 4-5 ouă, 1 plic zahăr vanilat.

Se prepară la fel ca îngheţata de alune, (v. reţeta 1725), cu deosebirea că în loc de alune se folosesc sîmburi de caise pregătite după cum urmează: sîmburii mai întîi să opăresc pentru a se putea îndepărta pieliţa, după care se introduc în cuptorul slab încălzit ca să se usuce bine. Dupa ce s-au uscat se trec prin maşina de măcinat nuci şi se introduc în compoziţia de îngheţată.

1728. Îngheţată de lămîie

2 lămîi, 300 g zahăr, 300 ml apa, 1 albuş de ou.

Lămîile se spală şi se rad puţin de coajă la care se adaugă zahărul şi se freacă puţin. Apoi se adaugă apa, zeama de la cele două lămîi şi se amestecă pînă ce se dizolvă zahărul, după care se adaugă albuşul bătut şi se amestecă lejer. Compoziţia se toarnă în maşina de preparat îngheţata sau în cupe, după care se ţine la frigider, în congelator.

1729. Îngheţată de lămîie cu zeamil şi gelatină

Se prepară la fel ca îngheţata precedentă, cu deosebirea că la compoziţie se mai adaugă 1 linguriţă de zeamil şi eventual 5 g gelatină, ambele dizolvate în puţină apă călduţă.

1730. Îngheţată de portocale

400 g zahăr, 400 ml apă, 1 portocală (200 g), 3 g sare de lămîie sau zeama de la 1 lămîie, 1 albuş.

Se rade coaja galbenă a portocalei, iar miezul se taie în bucăţele la care se adaugă zahărul şi se amestecă. Apoi se adaugă apa, sarea de lămîie şi se amestecă din nou pînă ce se dizolvă zahărul. Se strecoară prin sită deasă, se adaugă 1 albuş de ou bătut şi se introduce în maşina de îngheţată sau în cupe, după care se ţine la frigider în congelator.

1731. Îngheţată de portocale cu coji de portocale confiate

200 g portocale, 400 g zahăr, 300 ml apă, 100-150 g coji de portocale confiate, 5 g sare de lămîie, 1 g şofran sau colorant alimentar (oranj).

Se rade coaja galbenă a portocalelor şi împreună cu miezul acestora tăiat mărunt şi cu zahărul se amestecă bine, se adaugă apa, sare de lămîie, colorantul dizolvat în puţină apă călduţă, se amestecă din nou şi se strecoară prin sită fină.

În compoziţia obţinută se adaugă cojile de portocale confiate tocate foarte mărunt.

De reţinut. Pentru această îngheţată se pot folosi coji de portocale din dulceaţa de coji de portocale (v. reţeta 1705).

1732. Îngheţată de vişine cu frişcă

400 g vişine bine coapte, 400 g zahăr, 1/2 l apă, 100 g frişcă, 15-20 g zeamil, 2-3 g sare de lămîie.

Se spală vişinele de praf şi li se îndepărtează codiţa, după care se pisează împreună cu sîmburii care se sfărîmă. Se pun apoi într-un vas în care s-a dizolvat zahărul cu apa prevăzută, se amestecă, după care se strecoară pasînd tot lichidul, în care se adaugă sarea de lămîie, zeamilul (făina de cartofi sau de porumb), în prealabil dizolvate în apă caldă (din cantitatea de apă prevăzută în reţetă). La urmă se adaugă frişca, se amestecă şi se introduce în maşina de îngheţată sau se pune în cupe. Se poate prepara şi fără frişcă.

1733. Îngheţată de cireşe amare cu frişcă

Se prepară la fel ca îngheţata de vişine cu frişcă (v. reţeta 1732), în loc de vişine folosindu-se cireşe amare.

1734. Îngheţată de cireşe amare simplă

500-700 g cireşe amare, 1/2 l apă, 500 g zahăr, 1/2 baton de vanilie, 1 lămîie.

Se spală cireşele, se strivesc pisîndu-se cu sîmburi cu tot, apoi se scurg bine. Separat, într-o cratiţă, se pune zahărul cu apa şi vanilia la fiert, pînă se leagă. Se dă de-o parte şi cînd s-a răcit se adaugă sucul de la cireşe şi zeama de lămîie, se amestecă, după care se strecoară printr-o sită fină şi

se toarnă în maşina de preparat îngheţată sau în cupe, ţinîndu-se apoi la frigider, în congelator.

1735. Casată (îngheţată asortată)

Această îngheţată se prepară mai ales în laboratoare de cofetărie, deoarece se compune din 2-3 feluri de îngheţată, frişcă bătută şi fructe confiate asortate şi macerate în rom superior. În compoziţia unor casate intră şi praline de nuci, alune turceşti etc.

Modul de preparare: într-o formă dreptunghiulară ca cea de chec, se mulează un rînd de îngheţată de preferat de ciocolată, după care urmează îngheţata de vanilie sau de fructe, peste care se aşază fructe confiate, asortate şi amestecate cu o parte din îngheţată. Peste acestea se aranjează o îngheţată albă (de lămîie) şi se introduce în frigider la congelator. După îngheţare, la servire se scoate din forme prin scufundarea fundului formei în apă, apoi se taie în numărul de porţii necesare şi se poate împacheta în staniol sau decora cu frişcă bătută, ornîndu-se pe deasupra cu bucăţele de coajă de portocală confiată.

1736. Îngheţată „Coupe-Jacques”

500 g îngheţată de ciocolată, 200-300 g diferite fructe confiate, 200 g coji de portocale confiate, 100 ml rom superior sau lichior Triple-sec, 300 g frişcă bătută cu 50 g de zahăr.

Fructele confiate împreună cu cojile de portocale confiate se taie mărunt şi se amestecă cu puţin sirop de la fructele confiate, se mai adaugă romul sau lichiorul şi se lasă cîteva ore să se macereze. În momentul servirii se introduce îngheţata în cupe cu picior peste care se pun fructele confiate împreună cu siropul format la macerare. Deasupra fiecărei cupe se decorează cu frişcă bătută garnisită cu coajă de portocală confiată tăiată în pătrăţele mici.

1737. Parfe de cacao

200 g zahăr, 300-400 g frişcă, 2-3 linguri de lapte, 30 g cacao, 2 ouă, 1 plic de zahăr vanilat, 1 coală de pergament.

O parte din frişcă (circa 100 g) se încălzeşte foarte puţin, în ea se adaugă zahărul şi cacaua dizolvată în lapte călduţ. Se amestecă pînă se dizolvă zahărul şi se răceşte compoziţia bine. După răcire se adaugă frişca bătută, zahărul vanilat, se amestecă lejer şi cu această compoziţie se umplu forme speciale pentru parfe, care se închid ermetic şi se introduc în frigider, la congelator. După îngheţare se spală formele cu apă rece, se scoate parfeul din ele şi se taie în felii potrivite, apoi se împachetează fiecare felie în parte în hîrtie pergament şi se pune din nou în frigider pînă la servire.

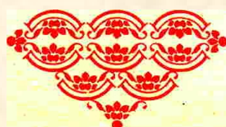
1738. Parfe de ciocolată

Se prepară la fel ca în reţeta precedentă, dar se mai adaugă în plus 150—200 g ciocolată simplă tăiată în bucăţele mici.

1739. Praline de nuci, de arahide sau de alune

Miezul de nucă sau de alune se ține întîi la cuptor, amestecîndu-se pînă se prăjeşte puțin, după care se îndepărtează pielițele. Între timp, zahărul se pune într-o tigaie la foc domol şi se amestecă pînă se topeşte şi capătă o culoare maro deschis. În acest moment se adaugă în caramel nucile sau alunele (fără cojile subțiri) şi se amestecă repede pînă se glasează uniform. După aceea se ia de pe foc, se răstoarnă pe o placă de marmură sau pe un platou mai mare, uns foarte puțin cu unt sau ulei, iar după răcire se sfărîmă cu sucitorul sau se pisează în piuliță, după care se cerne.

Aceste praline se întrebuințează la diferite creme, la înghețate, la torturi, fursecuri etc.





21. CONSERVAREA LEGUMELOR, ZARZAVATURILOR ŞI FRUCTELOR

Conservarea legumelor şi zarzavaturilor se face în mai multe feluri:

— în stare proaspătă;
— prin murare cu saramură sau cu oțet şi sare;
— prin suprasărare;
— prin sterilizare (fierbere în baia de apă — bain-Marie);
— prin deshidratare (uscare).

21.1. CONSERVAREA LEGUMELOR ŞI ZARZAVATURILOR ÎN STARE PROASPĂTĂ

Dintre legumele care pot fi păstrate în stare proaspătă amintim cartofii, morcovii, pătrunjelul, usturoiul, ceapa, varza, sfecla, țelina etc.

Pentru gospodinele de la sate păstrarea legumelor este ceva mai obişnuită şi uşoară, fiindcă ele dispun atît de legumele respective cît şi de spații pentru păstrare (pivniță, cămară sau mici gropi săpate în ogradă).

1740. Păstrarea cartofilor

Cartofii, după ce sînt scoşi din pămînt, se lasă 2—3 zile să se zvînte, întorcîndu-se din cînd în cînd, iar seara se strîng şi se acoperă, ca să fie feriți de eventuala brumă sau de vîntul aspru. După aceea se sortează şi numai cei întregi şi sănătoşi se păstrează.

Cartofii se păstrează cel mai bine în pivniță uscată şi răcoroasă, aşezați pe grătare de lemn fixate pe picioare scurte din lemn sau pe cărămizi pentru a avea dedesubt un spațiu liber de 10—15 cm, ca să nu stea direct pe ciment sau pe podea, avînd şi o bună aerisire.

Cartofii pot fi păstrați şi în cămară sau în balcoane, puşi în lădițe sau în cutii de carton, avînd grijă să nu înghețe.

1741. Păstrarea morcovului, pătrunjelului sau altor legume rădăcinoase

Pentru păstrarea legumelor rădăcinoase se recomandă ca după cules acestea să fie lăsate să se zvînte fără să se scuture complet de pămînt, care le protejează, menținîndu-le proaspete. Ele se păstrează în pivniță, în cămară sau în balcon, aşezate vertical în lăzi cu nisip uşor jilav. Se aşază distanțate puțin între ele, lăsîndu-se afară numai partea dinspre frunze. Din cînd în cînd se controlează şi se îndepărtează cele care se strică.

Țelina se păstrează cel mai bine tot în nisip.

Sfecla poate fi păstrată şi în saci de nailon, desfăcuți la gură pentru aerisire.

1742. Păstrarea roşiilor I

Se aleg roşii tari din recolte tîrzii, coapte pe jumătate, culese cu mîna în aşa fel ca să rămînă codița cît mai lungă, apoi se învelesc în frunză de viță şi se aşază într-o lădiță, punîndu-se între ele rumeguş uscat sau nisip foarte mărunt şi uscat. Lădița se ține la un loc uscat şi rece.

1743. Păstrarea roşiilor II

Se aleg toamna roşii cît mai tîrzii care au mai multe fructe bine dezvoltate şi cu începere de înroşire. Ele se scot cu rădăcină cu tot şi se atîrnă într-o încăpere sau afară, într-un loc ferit de brumă. Se folosesc pe măsură ce se coc sau la nevoie.

1744. Păstrarea ardeilor graşi

Se aleg ardei perfect sănătoşi şi copţi pînă la înroşire şi se păstrează în aceleaşi condiţii ca şi roşiile (v. reţeta precedentă).

1745. Păstrarea verzei

Orice soi de varză: albă, roşie, creaţă (chel) sau de Bruxelles poate fi păstrată în stare proaspătă timp de 3—4 luni.

Pentru ca să reziste cît mai mult,varza trebuie scoasă din pămînt cu rădăcină cu tot, toamna cît mai tîrziu, chiar după ce cade bruma.

Se recomandă ca atunci cînd începe bruma, zăpada sau gerurile uşoare, varza să se acopere cu foi de varză de la verzele recoltate folosite între timp. După ce s-a scos varza din pămînt nu se scutură de tot pămîntul şi imediat rădăcinile se învelesc în hîrtie groasă (de saci de hîrtie), se leagă cîte două şi se atîrnă cu rădăcinile în sus într-o pivniţă uscată şi răcoroasă.

1746. Păstrarea conopidei

Conopida se păstrează la fel ca si varza, dar nu rezistă mai mult de 1 —2 luni.

Se aleg conopide bine dezvoltate, îndesate, neatinse de dăunători şi se culeg cu rădăcină cu tot. Nu se rup frunzele exterioare ci cu ele se înveleşte conopida deasupra, după care se leagă. Se păstrează în pivniţe răcoroase, fie agăţate sau aşezate pe rafturi, fie cu rădăcină înfiptă în nisip uşor jilav, distanţate puţin între ele.

1747. Păstrarea cepei

Ceapa se recoltează după uscarea frunzelor. Cel mai bine se păstrează soiul de ceapă arpagic. După recoltare, ceapa se ţine mai întîi, cîteva zile, la soare, după care se împleteşte în funii şi se agaţă în cămară, pe balcon sau sub streaşină. Se mai poate păstra şi în pod dar întinsă pe cartoane mai groase într-un singur strat.

În cazul în care ceapa îngheaţă uşor, nu se umblă la ea, ci trebuie lăsată să se dezgheţe lent ca după aceea să se poată consuma, întrucît ea revine la normal, aşa cum a fost înainte de îngheţare. Între timp, se îndepărtează cepele care încep să se strice, iar cele încolţite se scot pentru consum.

1748. Păstrarea usturoiului

Usturoiul se păstrează în funii sau în săculeţe de tifon agăţate într-un loc răcoros (ferit de ger). Nu se ţine în pod căci se usucă prea tare.

1749. Păstrarea pătrunjelului cu verdeaţă

Ca să avem frunze verzi de pătrunjel toată iarna, se scot din pămînt cîteva rădăcini de pătrunjel cu frunze. Rădăcinile de pătrunjel se aşază vertical cu frunzele în sus într-o lădiţă cu nisip curat şi uşor jilav. Se ţine cît se poate mai mult la lumina zilei sau mai bine într-un loc unde bate soarele şi din cînd în cînd se stropeşte cu apă. Se pot folosi frunze de cîte ori este nevoie.

21.2. CONSERVAREA LEGUMELOR ŞI ZARZAVATURILOR PRIN MURARE

Murarea legumelor este cea mai veche metodă de conservare a acestora. Pot fi murate tot felul de legume (castraveți, varză, gogonele, sfeclă etc.) puse separat, asortate între ele sau cu zarzavaturi (morcov, țelină, pătrunjel etc.). Se pot mura, de asemenea, pepeni, mere, ciuperci etc.

Murarea se face prin acidificare naturală (fermentarea lactică) sau prin acidificare cu oțet.

Pentru murare legumele se pun în borcane, în butoaie din lemn, sau în vase din material plastic. Borcanele trebuiesc bine spălate, iar butoaiele mai întîi opărite, controlate să nu curgă, apoi uscate, după care se parafinează şi se ung cu usturoi în interior.

Pe fundul borcanului sau al butoiului se pun mărar uscat şi cîteva bucăți groase de hrean tăiate în lung sau frunze de hrean, toate spălate în prealabil cu apă rece. Se mai pot adăuga ardei iuți, boabe de piper, frunze de țelină, foi de dafin şi semințe de muştar.

Pentru 10 kg murături sînt necesare, în general, următoarele componente:

— legume asortate ....10 kg
— sare ....500—600 g
— usturoi ....60—100 g   componente cu rol
— țelină sau hrean ....100 g   de conservare
— mărar uscat (cu sămînță)....................60 g

— foi de dafin |
— frunze de vişin |
— frunze de stejar |
— cimbru |
— ardei iuți | — componente ce se adaugă după gust
— ardei capia |
— piper boabe |
— ienibahar |
— apă, circa 4 l, în care se dizolvă sarea prin fierbere.

Practic saramura se prepară din 10 l de apă cu 500 g sare grunjoasă, bine dizolvată şi dată în fiert cîteva minute, apoi răcită pînă la 30—40°C. Se umple apoi borcanul sau butoiul cu saramură ca să acopere legumele şi se lasă descoperit, pentru ca în timpul fermentării să se preschimbe aerul. După 2—3 zile se vîntură şi la nevoie se mai adaugă saramură. Durata murării este de 4—8 săptămîni, la temperatura de 25—30°C, aceasta putîndu-se face fie afară, la soare, fie în bucătărie.

După ce se constată că legumele s-au murat, borcanul sau butoiul se astupă. Borcanele se țin în cămara bine uscată, iar butoaiele în pivnița răcoroasă şi bine aerisită.

Dacă butoaiele nu au capac, se pun scîndurele bine spălate, aşezate în cruciş deasupra legumelor, care au fost acoperite cu crenguțe de frunze de vişin, mărar şi stejar, iar peste scîndurele se pune o pînză curată şi peste aceasta o greutate; de regulă un bolovan bine spălat. Între timp, deasupra legumelor se formează mucegai, care periodic trebuie îndepărtat prin spălarea capacului (scîndurelelor), pînzei, greutății (bolovanului) şi ştergerea butoiului pe marginile interioare. La fel se procedează şi cu borcanele.

În caz că încăperea în care se țin murăturile este mai răcoroasă, atunci saramura se prepară mai slabă, adăugîndu-se 250—350 g sare la 10 l de apă.

1750. Castraveții murați rapid, pentru consum temporar

Primii castraveți care apar pot fi murați în 2—3 zile, pentru consum imediat. Se aleg castraveciori mici (din cei mari se face salată), se taie cîte puțin vîrfurile şi codițele, iar în cazul în care sînt mai mari se crestează în două pe lungime. Se spală, se aşază într-un vas, se toarnă peste ei apă fierbinte şi se lasă pînă se răceşte apa. Se scurg apoi de apă şi se aşază în borcan înghesuiți unul lîngă altul, vertical sau orizontal, astfel ca să rămînă cît mai puțin spațiu între ei.

Deasupra castraveților se pun feliuțe de usturoi, 2—3 crenguțe de mărar semiuscat cu floare, cîteva felii de hrean şi dacă avem la îndemînă se mai pot pune pentru aromă: cimbru, foi de dafin, frunze de țelină şi boabe de piper.

Se toarnă apoi saramura: la 1 l de apă se pun 35—40 g sare de bucătărie şi se dă într-un clocot, după care se ia de pe foc, se lasă 5—6 min, apoi se toarnă cu atenție în borcan; ca să nu crape borcanul se pune sub acesta o lamă de cuțit. Se acoperă borcanul cu o farfurie sau se leagă cu tifon şi se ține la o temperatură de circa 20—30°C sau la soare, căldura favorizînd fermentarea rapidă. După ce castraveții s-au acrit se vîntură şi se țin într-un loc răcoros.

1751. Castraveți murați ca la Rădăuți

Castraveții se pun la murat pentru iarnă, după ce trec căldurile, sau cînd apar din abundență pe piață, dar atunci timp de 10—12 zile cît durează fermentarea, la o temperatură de 18—22°C, se vîntură zilnic.

După ce procesul de fermentație s-a terminat, murăturile (castraveții) se păstrează într-o pivniță răcoroasă sau, aşa cum se obişnuieşte în regiunea Rădăuți, butoaiele cu murături închise ermetic se scufundă în iazuri cu apă şi se țin acolo pînă la întrebuințare.

Castraveții care se pun în borcane mai mari, de 10—15 l, sau în butoaie, se sortează după mărime pentru ca fermentația să se poată produce în mod egal.

Castraveții proaspeți culeşi se țin 2—3 zile într-un vas cu apă rece, apoi se spală, se înțeapă cu furculița în două-trei locuri şi se aşază în borcane sau în butoaie. Între castraveți, dedesubt şi deasupra, se pun diferite condimente dintre care nu trebuie să lipsească, mai ales, acele care au rol de conservant: 50—60 g mărar uscat cu sămînță, 50 g hrean, 100 g usturoi şi alte ingrediente care dau gust şi aromă plăcută: frunză de vişin, sau de stejar, 5—6 foi de dafin, 100 g foi de țelină, maghiran, tarhon, 5—6 ardei iuți sau 10 g boabe de piper. Peste acestea se toarnă saramura preparată cu sare grunjoasă, pentru 10 kg de castraveți punîndu-se 6—7 l apă, 400—450 g sare, eventual se pot adăuga şi 200—300 ml oțet de vin. După ce sarea s-a dizolvat bine se dă saramura în cîteva clocote, după care se strecoară, se lasă să se aşeze 1 oră şi apoi se toarnă peste castraveți. Pentru iarnă castraveții trebuie ținuți în încăperi răcoroase, altfel se borşesc.

1752. Castraveți în oțet

Se aleg castraveciori mici, lungi, cam de 5—6 cm, din soiul Cornişon. Culeşi proaspeţi şi apoi aleşi, castraveciorii se pun într-un vas cu apă rece în care se adaugă 10 g sare la 1 l de apă şi se ţin cîteva ore, apoi se spală, se aşază în borcane, iar printre ei se adaugă felii de hrean, foi de dafin, piper boabe, apoi se toarnă saramură pînă se umplu borcanele. Saramura cu oţet se prepară astfel: la 1 l de apă se adaugă 200—250 ml oţet, 25 g sare, 10 g zahăr, se dă în cîteva clocote, după care se ia de pe foc şi se lasă să se răcească puţin, apoi se toarnă peste castraveţi. Borcanele umplute se acoperă cu celofan pus dublu şi se leagă bine cu o sfoară de jur-împrejur de cîteva ori. Se păstrează ferite de soare, într-un loc răcoros.

1753. Castraveciori şi roşii marinate

Se aleg castraveciori dintre cei mai mici şi tot atîtea roşii mici în formă de prune, tari şi nu prea coapte.

Castraveciorii se ţin cîteva ore în apă rece cu puţină sare, după care se spală de cîteva ori şi se aranjează în borcane mici de 1 pînă la 3 l, intercalîndu-se cu roşii şi adăugînd cîteva rondele de morcovi, felii de usturoi, foi de dafin şi boabe de piper. Deasupra se toarnă marinata fiartă preparată din: 1 l apă, 1/4 l de oţet, 50 g sare şi 30 g zahăr. Cînd marinata a dat în fiert se ia vasul de pe foc şi peste 5—6 min se toarnă în borcane peste castraveciori şi roşii. Borcanele se acoperă imediat cu două rînduri de celofan, se leagă bine şi se ţin într-un loc răcoros.

Pentru o conservare mai sigură borcanele se pot steriliza 10 min în baie de apă (bain-Marie).

1754. Roşii marinate

Se aleg roşii bine coapte şi tari, se spală şi se aşază în borcane. Între ele se pun bucăţele de hrean sau de ţelină, deasupra se fixează cîteva şipci (scîndurele) în cruciş şi se umple borcanul cu oţet fiert cu condimente (piper, ienibahar şi foi de dafin). După răcire se leagă borcanele cu celofan şi se păstrează la rece.

1755. Conopidă marinată

Se alege conopidă bine dezvoltată şi îndesată, se desface în bucheţele, se pune într-un vas cu apă puţin sărată, în care se lasă 1—2 ore, apoi se spală în cîteva ape şi se aşază într-o cratiţă peste care se toarnă apă clocotită. După 5—6 min se scurge de apă, se aşază în borcane care se umplu cu saramura pregătită în felul următor: la 1 l de oţet se pun 1 l de apă şi 30—40 g sare şi se dau într-un clocot, după care se toarnă peste conopidă şi se acoperă ermetic. A doua zi se scurge toată saramura, se mai adaugă la ea 1 l de apă şi se dă din nou într-un clocot, se lasă să se răcească, după care se toarnă înapoi în borcan peste conopidă şi se leagă strîns cu celofan şi cu sfoară.

Ca să nu iasă bucheţelele de conopidă din saramură, peste acestea se aranjează cîteva scîndurele subţiri care se sprijină sub gîtul borcanului.

1756. Sfeclă roşie marinată

Sfecla roşie se pune la fiert sau la copt. După ce este gata se curăţă de coajă, se taie în felii şi se pune în borcane. Printre rînduri se pun hrean ras, chimen şi foi de dafin, iar deasupra se toarnă oţet de vin fiert, sărat după

apreciere (cam 30 g sare la 1 l de oțet). Se pot adăuga şi 50 g de zahăr. Deasupra se fixează scîndurele ca să țină sfecla în lichid, peste care se mai toarnă 1—2 linguri de ulei, apoi borcanul se leagă şi se ține într-un loc răcoros.

1757. Gogoşari în oțet

Pentru un borcan de 10 l este nevoie de circa ***7-8 kg gogoşari (50-60 gogoşari) şi 5-6 l de lichid (oțet şi apă), socotind la 1 l de oțet de 9 grade: 1-1,5 l apă, 10-15 g sare, 100 g miere, 100 g zahăr, 100 ml ulei, 1 lingură de sămînță de muştar sau boabe de piper, cîteva frunze sau rădăcină de țelină şi cîteva foi de dafin.***

Se aleg gogoşari mari, cărnoşi, bine copți, pînă la culoarea roşie şi se spală în apă multă. Apoi se scurtează codițele la aproape 1 cm de la bază şi se înțeapă fiecare gogoşar de 2—3 ori pe lîngă codiță. Gogoşarii astfel pregătiți se opăresc în soluția de oțet şi apă, la care se adaugă componentele menționate şi se lasă să dea în clocot. După ce gogoşarii s-au trecut prin soluția în clocot se scot şi se pun direct în borcanul încălzit, aşezîndu-se unul lîngă altul, fără să se preseze între ei, după care se toarnă soluția. Apoi, sub gîtul borcanului se fixează cîteva scîndurele subțiri sau rădăcini de hrean care au rolul să mențină gogoşarii în soluție. Se leagă cu pergament sau cu celofan pus în două şi se țin la rece.

1758. Gogoşari tăiați în oțet

Se aleg gogoşari cărnoşi şi proaspăt culeşi. Înainte de a fi tăiați, se spală bine şi li se scot toate semințele şi nervurile albe împreună cu cotorul. În acest timp se pune la fiert oțetul cu apă, sare, miere etc. (v. rețeta precedentă). Apoi, gogoşarii, tăiați, spălați şi bine zvîntați se opăresc pe rînd şi se aşază în borcane, după care se procedează la fel ca în rețeta precedentă.

1759. Ardei umpluți cu zarzavat în oțet

Ca umplutură se foloseşte zarzavat diferit: morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină, varză albă sau roşie. Se curăță toate, se spală, se taie în fire lungi de 4—5 cm şi se pun într-un lighean sau într-o cratiță smălțuită şi destul de încăpătoare. Se amestecă toate la un loc, potrivindu-se de sare şi se lasă pînă a doua zi să se înmoaie.

A doua zi se aleg ardei graşi, cărnoşi şi întregi cărora li se scoate cotorul împreună cu semințele, după care se umplu cu zarzavatul respectiv. Se aşază în borcane, se pune deasupra o greutate şi se toarnă oțetul fierbinte care se pregăteşte astfel: la 1 l de oțet, se adaugă 10 g sare, 2—3 foi de dafin, cîteva boabe de ienibahar şi boabe de piper. După ce s-a turnat oțetul fierbinte peste ardeii umpluți, se leagă imediat borcanul cu pergament sau cu celofan şi se pune în cămară.

1760. Ardei graşi copți, în oțet

Se aleg ardei graşi mari şi cărnoşi, se coc, se curăță de pieliță, se aşază în borcan unul lîngă altul, se toarnă oțetul pregătit la fel ca în rețeta precedentă, după care se acoperă borcanul cu celofan, se leagă bine şi se ține la rece.

1761. Ardei iuți în oțet

Se aleg ardei iuți pîrguiți sau chiar roşii, se spală, se aşază în borcane mai mici (de 300—400 ml), se toarnă peste ei oțet fiert cu sare (la 1 l oțet, 40 g sare), se leagă apoi borcanele cu celofan şi se păstrează în cămară.

1762. Gogoşari copți, în oțet

Se aleg gogoşari proaspeți, nepătați, se coc, se curăță de pieliță şi se aşază în borcan unul lîngă altul. Se toarnă deasupra oțet fiert cu sare (40 g sare la 1 l de oțet) şi peste acesta cîte 2 linguri de ulei la un borcan. Se leagă cu celofan şi se păstrează la rece. Gogoşarii copți în oțet se păstrează mai bine dacă se face şi sterilizarea lor în baie de apă (bain-Marie).

1763. Ardei graşi umpluți cu varză în saramură

Se aleg ardei graşi proaspeți şi nepătați, li se scoate cotorul şi semințele, se spală bine şi se lasă să se scurgă de apă. Se toacă varza mărunt, se frămîntă cu puțină sare pînă lasă zeamă, după care varza se stoarce, iar zeama se aruncă fiind amară. Se pot adăuga şi morcovi raşi pe răzătoarea cu găuri mari. Cu acest amestec se umplu ardeii, după care se aşază în borcan. Deasupra se pun un rînd de foi de țelină, cîteva felii de hrean şi cîteva boabe de piper, apoi se umple borcanul cu saramură de concentrație mijlocie (30—40 g sare la 1 de apă). Pe timpul fermentației, borcanul se ține în bucătărie sau la soare şi se vîntură saramura din două în două zile. După acrirea verzei, borcanul se ține în cămară sau în pivniță.

Pentru un aspect mai frumos, se pot prepara ardei graşi verzi cu varză roşie sau ardei graşi roşii cu varză albă. Se servesc la masă ca salată, adăugîndu-li-se ulei.

1764. Gogonele murate

Se aleg pătlăgele verzi uşor pîrguite, sănătoase şi necrăpate, se spală şi se pun la murat la fel ca în rețeta 1751, dar cu mirodenii mai puține.

1765. Murături asortate

Se iau gogonele verzi, ardei lungi, țelină tăiată, ardei iuți, varză roşie tăiată în sferturi, morcovi tăiați felii rotunde, conopidă deşfăcută în buchețele, toate spălate bine în prealabil. Se aşază în borcane sau în butoaie, se pun deasupra frunze sau şi felii de țelină, căței de usturoi, piper boabe şi foi de dafin. În continuare se procedează la fel ca în rețeta 1751.

1766. Pepeni verzi murați

Se aleg pepeni verzi mici, abia dați în copt, neloviți şi nepătați. Se înțeapă în mai multe locuri cu o țepuşă subțire de lemn şi se aşază în butoi. Între pepeni şi deasupra se pun crenguțe de stejar şi de vişine, țelină şi mărar. Se umple butoiul cu saramură (40 g sare la 1 l de apă), care se pritoceşte din 2 în 2 zile şi după ce s-au murat se țin la pivniță.

1767. Varză acrită rapid

Putem avea varză acrită chiar la apariţia ei, în orice anotimp. Varza se curăţă de frunzele verzi de deasupra, se spală, se crestează în patru şi se aşază în borcan sau butoi mic, după care se adaugă mărar uscat sau verde înflorit. Se fierbe saramura (300 g sare la 10 l apă) şi după ce s-a răcit pînă la 35—40°C se toarnă peste varză. Se acoperă şi se ţine la loc cald.

Pentru a grăbi acrirea verzei se adaugă la 1 l saramură 1/2 l oţet de vin. În felul acesta putem avea varză acră în 2—3 zile.

1768. Varză roşie în oţet

Varza roşie se toacă mărunt, se amestecă cu puţină sare şi se aşază în borcane. Se fierbe oţetul de 9° îndoit cu apă şi se toarnă cald peste varză, apoi borcanul se leagă ermetic cu celofan şi se ţine la rece. Cînd se serveşte la masă se adaugă puţin ulei.

1769. Varză căpăţîni murată

Se iau căpăţîni de varză îndesate, se curăţă îndepărtîndu-se frunzele pătate, se scoate cotorul cu un cuţit ascuţit, scobindu-se miezul verzei (se poate cresta în patru) şi se aşază în butoi, una lîngă alta, îndesat. Pe fundul butoiului se pun mărar uscat şi boabe de porumb. Deasupra se pune o scîndurică sau două în cruciş, se aşază peste acestea o greutate, apoi se acoperă cu capacul sau cu o pînză. Se umple cu saramură (dacă nu s-a presărat printre rînduri şi pe varză cu sare) calculîndu-se 300—500 g sare la 10 l de apă.

Se pritoceşte din 3 în 3 zile şi, dacă varza a absorbit prea multă saramură, se mai poate adăuga saramură pînă la acoperirea ei completă. După fermentare se ţine la rece.

1770. Varză tocată murată

Se iau căpăţîni de varză cît mai îndesate, se îndepărtează frunzele verzi şi cele stricate, apoi se spală varza şi se lasă la scurs pe o masă. După aceea se taie cît mai subţire şi se pune într-un vas în care se amestecă cu sare (1/2 kg de sare grunjoasă la 25 kg varză) şi se freacă bine. Nu se pune prea multă sare deoarece varza ar ieşi mai mult sărată decît acră. Ca mirodenii se adaugă morcovi daţi prin răzătoarea cu găuri mari, foi de dafin, piper boabe şi, după gust, chimen. Se aşază varza în butoi treptat şi se bate cu maiul pentru a se îndesa. Se acoperă cu o pînză peste care se pune o scîndură, iar deasupra acesteia o greutate ca să preseze varza în zeama lăsată de ea.

Între timp, trebuie înlăturată regulat spuma care se formează deasupra. De fiecare dată cînd se scoate varză pentru consum, pînza se spală şi se clăteşte în apă rece. Se spală, de asemenea, scîndura şi greutatea, iar gura butoiului se şterge pe marginile interioare îndepărtîndu-se începutul de mucegai.

1771. Ciuperci marinate în oţet

Se iau ciupercile albe şi cît mai mici, se curăţă, se spală, se taie codiţele; cele mici ftot rămîne întregi. Se pun la fiert în apă clocotită cu puţină sare şi sare de lămîie. Se fierb sub supraveghere pînă pierd gustul de

crud, apoi se scot din zeamă, se lasă să se scurgă şi se pun în borcane. Deasupra se toarnă oțetul pregătit după cum urmează: la 1 l de apă se adaugă 300 ml oțet, 1—2 foi de dafin, cîteva boabe de piper, ienibahar, eventual şi 2—3 cuişoare şi toate împreună se dau într-un clocot, apoi se lasă 5—6 min la rece, după care se toarnă peste ciuperci pînă le acoperă. Deasupra, sub gîtul borcanului, se pun scîndurele subțiri cît lama unui cuțit, ca să nu se ridice ciupercile în afara lichidului. La urmă se mai pun deasupra cîteva linguri de ulei în prealabil prăjit sau seu de vacă topit. Se leagă borcanele în mod obişnuit şi se păstrează la rece.

1772. Tarhon în oțet

Crenguțele de tarhon se curăță de frunzulițe care se adună, se spală, se lasă să se scurgă şi se aşază în borcane. Se toarnă peste ele oțet fiert cu sare (40 g sare la 1 l de oțet), după care se leagă borcanul cu celofan şi se păstrează în cămară.

21.3. CONSERVAREA UNOR LEGUME ŞI VERDEȚURI PRIN SUPRASĂRARE

La legumele conservate prin suprasărare, sarea trebuie să se adauge în proporții de 30% din greutatea acestora. Metoda este simplă şi față de celelalte metode de conservare nu pune prea multe condiții. Procedeul prin suprasărare are multe neajunsuri: unele legume se întăresc, deoarece sarea scoate apa din ele, ceea ce face ca să se modifice într-o oarecare măsură gustul natural; prin desărare (legumele trebuie spălate în multe ape pentru a fi desărate înainte de întrebuințarea lor) pierd multe din substanțele nutritive şi din gust.

Legumele ce se pot păstra prin suprasărare sînt: roşiile proaspete întregi, fasolea păstăi, foile de viță, ardeii graşi, bamele şi toate verdețurile (tarhon, pătrunjel, mărar, leuştean etc.).

1773. Roşii întregi conservate în sare

Se aleg roşii întregi pîrguite (pe jumătate coapte), se aşază într-un butoiaş alternativ straturi subțiri de sare şi straturi de roşii, pînă la umplerea acestuia. Se păstrează într-un loc rece. Se folosesc la mîncăruri după ce au fost în prealabil desărate, în mai multe ape.

1774. Fasole păstăi conservată în sare

Se alege fasolea păstăi foarte tînără şi proaspăt culeasă. Se curăță, se spală şi se lasă să se zvînte. Se opăreşte în apă clocotită 2—3 min, după care se răceşte cu apă rece şi se lasă să se zvînte din nou. Se aşază alternativ straturi subțiri de sare şi straturi de fasole pînă la umplerea borcanului, ultimul strat fiind de sare. Se foloseşte după desărare în mai multe ape reci, pentru prepararea mîncărurilor.

1775. Foi de viță conservate în sare

Se aleg frunzele de viță tinere, înainte de a fi stropite cu piatră vînătă. Se rup codițele, se pun cîte 20 de frunze una peste alta, se fac sul şi se aşază cît mai des unul lîngă altul într-un borcan potrivit ca mărime. Se

pune la fundul borcanului un strat de sare şi după fiecare strat de suluri se pun crenguțe de mărar şi un strat de sare. Se continuă astfel pînă se umple borcanul, ultimul strat fiind de sare. Apoi se leagă borcanul în mod obişnuit şi se păstrează la rece. Înainte de folosire se desărează în mai multe ape reci.

1776. Ardei graşi conservați în sare

Se aleg ardei mari, frumoşi şi se taie împrejurul cotorului care se scoate cu semințe cu tot. Se sărează fiecare ardei înăuntru şi se lasă într-un vas 24 ore cu gura în sus ca să se înmoaie. A doua zi se iau ardeii, se bagă unul în altul şi se aşază straturi în butoi sau în borcan, între rînduri presărîndu-se sare. Se folosesc după ce sînt bine desărați în mai multe ape reci.

1777. Verdețuri conservate în sare

Se alege mărar sau pătrunjel, se spală bine de pămînt, se scutură, se pune pe o planşetă şi se amestecă cu sare. Se umple borcanul şi se păstrează la rece pînă a doua zi cînd se completează cu mărar cu sare pînă se umple, căci verdeața se aşază şi scade. Deasupra se pune un strat de sare.

Tot în acest fel se păstrează la sare tarhonul şi leuşteanul.

Verdețurile se mai pot păstra şi prin deshidratare (v. rețeta 1810).

21.4. CONSERVAREA LEGUMELOR PRIN STERILIZARE (fierbere în baie de apă — bain-Marie)

Reguli de bază în conservarea legumelor prin sterilizare. Pentru buna reuşită a conservelor trebuie să se aibă în vedere următoarele:

1) Legumele trebuie să fie proaspete şi coapte. Cele veştejite sau pătate nu sînt corespunzătoare şi se elimină.

2) Borcanele sau sticlele trebuie să fie bine spălate cu apă fierbinte şi sodă, apoi clătite şi bine uscate. Pentru conservele care se toarnă calde în borcane, se recomandă ca şi borcanele să fie calde (ținute în cuptor la temperatură potrivită).

3) Legumele, sortate după mărime şi maturitate, se aşază în borcane sau sticle care se umplu în aşa fel ca după completarea lor cu suc de roşii sau saramură, să rămînă un loc gol de circa 2—3 cm (2—3 degete) între conținut şi dop, înveliş de pergament sau celofan.

4) După aşezarea legumelor în borcan sau sticlă se toarnă lichid sau suc de roşii în aşa fel ca să nu rămînă aer între ele. O metodă bună este baterea uşoară de cîteva ori, în timpul umplerii, a borcanului sau sticlei de masa peste care se pune un prosop împăturit de cîteva ori.

Cînd se toarnă lichidul, se apleacă în aşa fel borcanul ca acesta să curgă înăuntru pe marginea lui, umplîndu-se treptat, astfel aerul evacuîndu-se din borcan cît mai bine. Conținutul din borcan sau sticlă trebuie să fie acoperit cu zeamă, sos, saramură sau zeamă de roşii (suc) pe o înălțime de două degete. Pentru o conservare mai sigură se poate adăuga o pastilă de aspirină sau un vîrf de cuțit de conservant la 1 kg de conținut.

5) Borcanele se leagă ermetic cu pergament sau celofan.

Celofanul se udă în apă rece, se pune în două sau trei, se întinde perfect peste gura borcanului şi se leagă cu sfoară de cînepă, înfăşurîndu-se strîns de cîteva ori, după care se înnoadă bine. Sticlele, după ce au fost umplute, se astupă cu dopuri lungi opărite în prealabil cu apă fierbinte cu sare şi apoi se leagă cu sfoară.

După legarea borcanelor cu celofan, se mai pot lega provizoriu şi cu o bucată de pînză, ca să se împiedice umflarea prea tare şi eventual crăparea celofanuluii. După fierbere şi răcire, pînza (tifonul) se scoate şi se păstrează pentru viitoarele conserve.

După ce sticlele au fost sterilizate, peste dopuri se aplică smoală sau parafină.

6) Sterilizarea constă în fierberea borcanelor sau a sticlelor umplute cu legume sau fructe, pentru a se distruge microorganismele. Astuparea ermetică asigură neinfectarea cu microorganisme şi deci buna conservare a legumelor. Orice conservă sterilizată odată deschisă trebuie consumată, altfel se alterează la fel ca şi mîncărurile gătite proaspăt.

Pregătirea vasului pentru sterilizarea borcanelor şi a sticlelor este simplă şi la îndemîna oricărei gospodine.

Se aşază pe fundul unui vas un rînd de paie, de talaş sau de ziare, apoi se pun borcanele şi între ele se pot pune, de asemenea, talaş paie, sau ziare, în aşa fel ca borcanele să nu se atingă între ele şi nici de pereții vasului. Între borcane se pot pune şi cîrpe. Vasul astfel pregătit se umple cu apă caldă pînă la nivelul conținutului din borcane şi se lasă să dea în fiert, avîndu-se grijă ca fierberea să fie egală peste tot şi domoală (să nu clocotească tare). Timpul de sterilizare a legumelor se socoteşte o dată cu începutul fierberii apei din vas. Durata fierberii este arătată în fiecare rețetă. Fierberea trebuie să fie lentă şi fără întrerupere. În cazul în care scade apa în timpul fierberii, se mai poate adăuga, dar numai apă fierbinte, şi se completează pînă la nivelul conținutului din borcane sau sticle. În timpul fierberii vasul nu trebuie acoperit, căci aburii puternici ar sparge învelişurile borcanelor (celofanul).

7) După ce s-a respectat durata fierberii conform rețetei respective, se stinge focul şi după ce totul s-a răcit complet se pot scoate borcanele sau sticlele. Acestea se şterg, se etichetează şi se aşază în cămara bine uscată şi aerisită. În caz că la vreun borcan se crapă celofanul, în locul lui sau peste acesta se leagă un alt celofan şi după aceea se fierbe din nou circa 10 min.

8) Borcanele speciale, cu capace, trebuie închise perfect, iar dacă capacul nu se potriveşte sau se învîrteşte, se pune un alt capac. De obicei, gospodinele folosesc borcane simple, pe care le leagă cu celofan.

9) Principal la această metodă de conservare este produsul, care trebuie să fie proaspăt şi de calitate.

10) Pregătirea să fie rapidă şi în aceeaşi zi sau în cîteva ore, iar produsele să fie prelucrate şi puse la sterilizare aşa cum s-a arătat. Importantă este şi legarea (închiderea) borcanelor sau sticlelor care trebuie să fie ermetică (fără să poată pătrunde aerul din afară), căci altfel legumele se vor strica repede.

1778. Suc de roşii sau saramură pentru umplerea borcanelor sau sticlelor cu legume conservate prin sterilizare

Ca umplutură a legumelor conservate prin sterilizare se foloseşte sucul de roşii, bulionul sau saramura.

Sucul de roşii se pregăteşte din roşii bine coapte sau se foloseşte bulion din roşii de calitate bună, fără să aibă gust acru sau să fie fermentat. La un litru de suc de roşii se adaugă 20 g sare de bucătărie.

În lipsă de suc se poate pregăti bulion preparat din pastă de roşii adăugîndu-se la 1 l de apă fiartă 20 g sare şi 100 g pastă de roşii.

Dacă se foloseşte saramură, aceasta se prepară adăugînd la 1 l de apă 20—30 g de sare.

Sucul sau saramura se înfierbîntă şi se toarnă peste legumele aşezate în borcane sau sticle, sub care s-a pus un obiect metalic ca să nu crape.

1779. Ardei în suc de roşii

Se aleg ardei graşi de aceeaşi mărime. Se spală şi se decupează cu vîrful unui cuțit în jurul cotorului, care se scoate împreună cu semințele; deschizătura trebuie să fie dreaptă. După aceea, ardeii se opăresc timp de 2—4 min în apă clocotită cu puțină sare, se trec prin apă rece şi se lasă cu gura în jos să se scurgă. Ardeii se aşază apoi în borcane, îndesîndu-se cu mîna ca să încapă cît mai mulți şi să nu rămînă spații goale, iar deasupra se toarnă suc de roşii fierbinte. Nivelul sucului trebuie să fie cu 2 cm sub capac sau celofanul cu care se leagă gura borcanului. Borcanul se pune imediat la sterilizat pentru 60—80 min. În rest, prepararea se face aşa cum s-a arătat în partea introductivă a acestui capitol.

1780. Ardei pentru umplut conservați prin sterilizare

Se aleg ardei graşi de mărime potrivită, se spală şi li se scoate cotorul împreună cu semințele. Se opăresc 4—5 min, se scot, se lasă să se scurgă, după care se aşază în borcane, unul în altul, cu gura în sus. Se umple apoi borcanul cu saramură fiartă şi puțin răcită (saramura: la 1 l apă se pun 20—25 g sare), se leagă obişnuit cu celofan pus în două şi udat cu apă, după care se pune la sterilizare pentru 30—40 min (v. începutul capitolului).

1781. Bame în suc de roşii

Se aleg bame mici şi tinere, se curăță de codițe, se opăresc 4—5 min în 2 l de apă, cu 50 ml oțet şi 20 g sare, apoi se limpezesc bine în apă rece. După ce apa s-a scurs, bamele se pun în borcane, se toarnă sucul de roşii, se leagă bine borcanele cu celofan, apoi se fierb în bain-Marie (baie de apă) timp de 1 oră.

1782. Bame pentru gătit conservate

Se procedează ca în rețeta precedentă, însă după ce bamele au fost aşezate în borcan, în loc de zeamă de roşii se umplu cu următorul sos: într-o crăticioară se toarnă 150 ml ulei la care se adaugă 250 g ceapă tăiată mărunt, care se prăjeşte şi se stinge cu 1 l de suc de roşii. După ce a dat în fiert, se strecoară totul şi se mai adaugă 18—20 g sare (după gust), o legătură de verdeață tăiată mărunt. Se toarnă sosul peste bamele din borcane, care se leagă cu celofan şi apoi se fierb 1 oră în baie de apă.

1783. Conopidă conservată

Se alege o conopidă albă îndesată şi nepătată. Se desface în bucheţele şi se lasă în apă rece cu puțin sare 1/2 oră. Se scurge, apoi se fierbe în apă

clocotită 6—8 min, după care se răceşte cu apă rece şi se aşază în borcane care se umplu cu apă fiartă potrivită de sare. Borcanele se leagă cu celofan şi sfoară udate în apă rece. Se sterilizează în baie de apă de două ori: în prima zi 30 min, iar a doua zi 10 min.

1784. Dovlecei conservați

Se iau dovlecei mici de tot, li se taie codițele, se spală, se opăresc în apă cu puțină sare timp de 3—5 min, după care se răcesc imediat cu apă rece. Dovleceii astfel pregătiți se pun în borcane, peste ei se toarnă saramură (la 1 l de apă 20 g sare), după care borcanele se leagă cu celofan şi apoi se sterilizează 60—80 min.

1785. Ghiveci gătit conservat

La ghiveci, în afară de cartofi se întrebuințează următoarele legume: dovlecei, morcovi, ardei graşi, mazăre, fasole, bame, conopidă, ceapă, roşii etc.

Legumele, după ce sînt curățate şi spălate, se taie în bucăți lunguiețe. Apoi se călesc pe rînd, într-o cratiță cu ulei, după care în uleiul rămas se prăjeşte ceapa tăiată mărunt, se stinge cu zeamă de roşii (suc) şi se lasă să dea în clocot. Se adaugă legumele călite şi cele fierte: conopida, fasolea, mazărea, bamele.

Totul se lasă să dea cîteva clocote, apoi se adaugă verdeață, piper şi sare după gust (circa 15 g la 1 kg ghiveci).

Ghiveciul, încă cald, se pune în borcane, se adaugă deasupra 2—3 roşii opărite în prealabil (date în 2—3 clocote), după care se leagă bine borcanele cu celofan şi se face sterilizarea prin fierbere în baie de apă (bain-Marie).

1786. Ciuperci fierte conservate

Se iau ciuperci albe, se taie cotoarele, se curăță, apoi se spală bine în cîteva ape reci pentru îndepărtarea nisipului. Se fierb 5—10 min în apă clocotită cu puțină sare (la 1 l apă, 5 g sare şi 0,5 g sare de lămîie), se lasă să se răcească, se pun în borcane, după care acestea se umplu cu saramură. În loc de saramură se poate întrebuința apa în care au fiert ciupercile, la care se mai adaugă 15 g sare la 1 l. Se leagă apoi borcanele ermetic cu celofan şi se sterilizează 60 min.

1787. Ciuperci înăbuşite conservate

600-800 g ciuperci proaspete curățate, 100 ml ulei, 100 g ceapă, 20 g sare, 2 g piper pisat, 250 ml vin sau zeama de la o lămîie, 1 g sare de lămîie.

După ce ciupercile au fost curățate şi spălate de mai multe ori în apă rece, se țin 20 min în apă rece în care se adaugă puțină sare de lămîie. Între timp, ceapa se taie mărunt şi se înăbuşă în ulei pînă se înmoaie, se adaugă ciupercile tăiate în bucățele, sare, piper şi împreună se mai înăbuşă 10 min. Apoi se sting cu vin sau cu apă caldă şi, după gust, se mai adaugă sare, piper, eventual şi zeamă de lămîie; se mai lasă să dea într-un clocot, după care se toarnă în borcane bine încălzite. Se poate adăuga şi cîte o pastilă de aspirină la 1 borcan de 1 l, iar la urmă deasupra se toarnă ulei într-un strat

cam de 5 mm (dacă ciupercile nu au lăsat uleiul cu care au fost preparate). Se şterg bine borcanele, se leagă cu două rînduri de celofan şi se sterilizează 90 min la temperatura de 100—110°C.

1788. Ciuperci înăbuşite cu carne, conservate

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, cu deosebirea că, după ce ciupercile sînt gata, se mai adaugă carne înăbuşită separat. În loc de carne de vînat sau de animale tinere, se poate folosi şi carnea de pasăre.

1789. Ciuperci înăbuşite cu peşte, conservate

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, înlocuindu-se carnea cu bucăți de peşte prăjit pe toată suprafața, fără să se rumenească, chiar dacă mai rămîne înăuntru puțin crud, fiindcă la sterilizare se mai fierbe. Se sterilizează 80—100 min.

1790. Mazăre boabe conservată

Se aleg boabe de mazăre foarte tînără, de acelaşi soi şi de aceeaşi mărime. Toate operațiile tehnologice începînd de la culesul mazării şi pînă la conservarea ei se efectuează neapărat în aceeaşi zi.

Tecile (păstăile) de mazăre se dezghioacă cu atenție, fără să se strivească boabele. Acestea trebuie să fie foarte tinere, cu pielița subțire şi de culoare verde.

Mazărea cînd este prea coaptă se întăreşte şi pierde din gustul fraged plăcut. După ce s-au scos boabele din păstăi, se spală şi se opăresc în apă clocotită în care se adaugă la 1 l de apă 5—10 g sare. Mazărea mai tînără şi mai măruntă se opăreşte 1—2 min, iar cea cu bobul mai mare 3—5 min. Dacă opărirea se prelungeşte, boabele se zbîrcesc pierzînd culoarea verde. După opărire, mazărea se spală imediat cu apă rece şi se pune în sticle care se umplu şi apoi se toarnă peste ea apa în care a fost opărită mazărea şi la care s-au mai adăugat 10 g sare la 1 l; la urmă se mai adaugă un vîrf de cuțit de conservant sau o pastilă de aspirină. Sticlele umplute pînă la circa 2 cm sub dop se astupă cu dopuri noi de plută (lungi şi fierte în apă 10—20 min).

Se sterilizează timp de 90 min, în una sau în două etape: în prima zi 40—45 min, iar în a doua zi 10—20 min. După ce s-au răcit, sticlele se scot din vasul în care s-a făcut sterilizarea, se şterg şi după ce dopurile s-au uscat bine se capsulează şi se parafinează sau se smolesc.

1791. Fasole păstăi conservată

După ce păstăile de fasole au fost alese, curățate şi spălate (se aleg păstăi proaspete şi foarte tinere, fără ațe sau cu ațe care se curăță), se opăresc în apă clocotită şi puțin sărată, timp de 5—6 min. După aceea se ia imediat vasul de pe foc, se scurge apa clocotită şi tot atunci se clătesc păstăile cu apă rece, apoi se introduc în sticle sau în borcane cu gîtul îngust. Deoarece păstăile se umflă în apă, ele nu se îndeasă, adăugîndu-se apoi apa în care au fost opărite. Deasupra se pune un vîrf de cuțit de conservant sau o pastilă de aspirină (la o sticlă) dizolvată într-o lingură de apă caldă. În continuare se procedează la fel ca în rețeta precedentă.

1792. Roşii cojite conservate

Se aleg roşii coapte, de mărime mijlocie, cu miezul compact şi cu semințe mai puține. Se spală, se crestează fiecare deasupra şi se scufundă timp de cîteva secunde în apă clocotită, după care, imediat, se trec în apă rece. În felul acesta se poate curăța foarte uşor pielița de pe ele. După ce se curăță de pieliță, se aşază în borcane, iar peste ele se toarnă suc de roşii fierbinte. Apoi, imediat, borcanele se închid ermetic cu capace sau se leagă cu celofan şi sfoară şi se pun la sterilizat în acel moment. Altfel, atît sucul de roşii cît şi roşiile, stînd la căldură, fermentează rapid.

1793. Spanac conservat

Se alege spanac cît mai tînăr, cu frunze verzi şi fragede. Se spală în cît mai multe ape pentru a se îndepărta pămîntul de pe frunze şi se lasă să se scurgă bine. Apoi se pune în apă clocotită cu sare, într-un vas descoperit şi se fierbe pînă ce codița se sfărîmă uşor la strîngerea ei între degete, după care se lasă să se scurgă şi să se răcească. După ce s-a răcit spanacul se terciuieşte, se amestecă cu sare (10 g la 1 kg), şi se fierbe într-un vas smălțuit, amestecîndu-se tot timpul cu o lopățică de lemn ca să nu se prindă de fund, pînă se obține un piure.

Borcanele calde şi uscate se umplu cu piureul încă cald, se leagă ermetic cu celofan şi se fierb 90—120 min în baie de apă (bain-Marie). Spanacul se mai poate pregăti lăsîndu-se frunzele întregi. Se aşază frunzele în borcan şi se umple cu apă fiartă cu 1 g de sare la litru, după care se leagă ermetic cu celofan şi se sterilizează 60—90 min.

1794. Vinete conservate în bulion

Se aleg vinete tinere, lungi şi nu prea tari la pipăit. Se curăță de coajă, lăsîndu-se alternativ o fîşie şi tăindu-se alta, în mod simetric. Apoi se taie pe lungime în două şi după aceea fiecare bucată în trei. Vinetele tăiate în bucăți se aşază într-o cratiță şi se presară cu sare, lăsîndu-se să stea 2 ore, după care se storc uşor şi se opăresc într-un vas cu apă clocotită. După ce au fiert 5 min bucățile se scot, se lasă să se răcească şi se aşază în borcane. Peste ele se toarnă bulion de roşii, apoi borcanele se leagă cu celofan şi se fierb în bain-Marie, timp de 1 oră.

1795. Vinete în bulion conservate pentru musaca

Se pregătesc la fel ca în rețeta precedentă, numai că vinetele se taie în felii rotunde şi se prăjesc în ulei încins, pe rînd.

1796. Vinete împănate conservate în bulion

Se aleg vinete tinere, mici şi coapte. Se curăță partea verde de la cotor. De-a lungul fiecărei vinete, se curăță la distanță egală, şuvițe (fîşii) egale de coajă. Se crestează vinetele în lungime, se împănează cu usturoi sau cu zarzavat călit şi se prăjesc în ulei bine încins, după care se aşază în borcane cu bulion de roşii, în continuare procedîndu-se la fel ca în rețeta 1794.

1797. Vinete tocate — conservate

Se aleg vinete coapte, de mărime mijlocie, de culoare aproape neagră, lucioase şi pufoase (cele tari au semințe mari iar cele verzui sînt amare). Se coc pe jar sau pe plită bine încinsă şi, pe măsură ce se coc, se aşază la rînd pe un fund de lemn. După ce s-au răcit puțin se curăță, avînd grijă ca în

timpul îndepărtării cojii să se clătească degetele în apă rece, însă imediat să se şteargă mîna cu prosopul, ca apa să nu vină în contact cu miezul vinetei; altfel se înnegresc. Vinetele curățate se pun la rînd pe un alt fund de lemn aşezat puțin înclinat, lăsîndu-se astfel 2—3 ore ca să se scurgă zeama amară a acestora. După ce vinetele s-au scurs, se toacă pe fundul de lemn, cu un tocător de lemn, sărîndu-le după gust.

Vinetele tocate se aşază în borcane cu gura mică sau în sticle de 1/2 l, care se umplu puțin cîte puțin, bătîndu-le uşor de masă ca să nu rămînă înăuntru goluri de aer. Deasupra vinetelor se pune un strat de ulei. Borcanele sau sticlele se lasă goale de 2—3 cm şi după ce se leagă cu celofan se fierb în bain-Marie, timp de 1 oră.

1798. Suc de roşii conservat

Se aleg roşii coapte, se taie în bucăți şi se pun să fiarbă, adăugîndu-se sare după gust. Nu se lasă să scadă prea mult. Se trec prin sită, apoi se toarnă în sticle care se astupă ermetic. Se sterilizează prin fierbere după tehnica arătată, în partea introductivă a capitolului.

1799. Roşii întregi in bulion

Se aleg roşii rotunde, coapte, cărnoase, cu semințe puține. Se spală se şterg cu un şervet şi se aşază în borcane de 1—2 l. Apoi borcanele se umplu cu suc de roşii, la care se adaugă sare după gust, se leagă cu celofan şi se fierb în bain-Marie timp de 30 min. Se păstrează la rece.

Pentru a preîntîmpina plesnirea roşiilor în timpul sterilizării, se înțeapă fiecare roşie de cîteva ori cu o scobitoare.

1800. Bulion de roşii

Se aleg roşii coapte, se spală, se rup în două-trei bucăți, se pun la fiert şi se lasă să clocotească circa 30 min. După aceea se dau prin sită ca să se separe pielița şi semințele. Pulpa rezultată se pune în vase smălțuite sau cositorite, cu suprafață cît mai mare, pentru o evaporare cît mai bună a lichidului în timpul fierberii.

În timpul fierberii trebuie amestecat în continuu cu o lopățică de lemn (în formă de T), pentru a nu se lipi de fund. Sarea se adaugă la urmă, dizolvată în puțină apă. La 1 kg pulpă de roşii se pun 15—20 g sare. Bulionul se fierbe scăzîndu-se după dorință; este bine să se facă cît mai gros, fiindcă se păstrează mai bine. Pentru a preîntîmpina formarea mucegaiului, în fiecare borcan umplut cu bulion se toarnă deasupra cîte un strat subțire de ulei prăjit.

1801. Bulion subțire la sticle

Se prepară la fel ca în rețeta precedentă, numai că se fierbe puțin, ca să iasă subțire. Se toarnă în sticle de 1/2 l, lăsîndu-se loc gol de 2—3 degete, după care se adaugă un strat subțire de ulei prăjit şi se astupă bine cu dopuri care se leagă cu sfoară. Sticlele cu bulion se fierb în bain-Marie timp de 1 oră, după care se pot smoli sau parafina.

1802. Bulion de ardei graşi

Se aleg ardei graşi cît mai cărnoşi şi de culoare roşie. Se spală, se scot cotoarele cu semințe, se îndepărtează restul rămas de la semințe, se

spală din nou bine şi se scurg. Ardeii se rup în bucăți şi se pun la fiert cu foarte puțină apă. După ce au fiert, se strecoară şi se dau prin maşina de tocat carne sau prin sită. Piureul obținut se fierbe într-o cratiță smălțuită sau cositorită cu suprafață cît mai mare, pentru evaporarea lichidului în timpul fierberii. În tot timpul fierberii se amestecă cu o lopățică de lemn pentru a nu se lipi de fund. Cînd este aproape gata, se adaugă sarea (10 g la 1 kg bulion) dizolvată în zeama în care s-au fiert ardeii graşi şi se mai lasă pe foc 10—20 min.

Pasta (bulionul de ardei graşi) se păstrează în borcane ermetic închise cu celofan. Cînd se începe folosirea, de fiecare dată se nivelează pasta din borcan, iar deasupra se toarnă ulei prăjit, pentru a se preîntîmpina formarea mucegaiului. Se păstrează la rece. Acest bulion are gust foarte plăcut şi este puțin picant.

21.5. CONSERVAREA LEGUMELOR PRIN DESHIDRATARE (USCARE)

Legumele se pot usca tăiate în felii expuse la soare sau întîi opărite direct în apă sau în aburi şi după aceea uscate.

Opărirea este recomandabilă întrucît la unele legume nu se distrug toate vitaminele.

1) ***Opărirea legumelor prin aburire.*** Legumele întregi se spală bine, se taie în felii de circa 1/2 cm grosime. În acelaşi timp se pune o cratiță cît mai largă cu apă pînă la înălțimea de 4—5 cm, pe foc. Deasupra apei se aşază un grătar din şipci subțiri sau din răchită (nuiele), sub care se pun cîteva sticle culcate pentru ca grătarul să nu stea direct pe apă. Pe grătar se pun felii de legume sau de fructe, se acoperă cu un capac şi se lasă focul moderat, ca să fiarbă apa lent, pînă ce legumele se opăresc (numai în aburi) şi se înmoaie pe jumătate. După opărire, legumele se pot usca la soare, pe sobe de teracotă sau în cuptor, pe cărămizi acoperite cu hîrtie albă groasă. Cînd se usucă la cuptor, se lasă uşa cuptorului puțin deschisă, ca să poată ieşi aburul.

2) ***Uscarea în cuptor.*** După ce legumele au fost pregătite aşa cum s-a arătat mai înainte, opărite sau direct fără să fie opărite, se aşază într-o tavă (căptuşită cu hîrtie pergament sau hîrtie albă), în 2—3 straturi cu spații între ele, în formă de grătar suprapus. Se introduce tava în cuptorul potrivit de încălzit; uşa cuptorului se ține puțin deschisă sau se deschide din cînd în cînd ca să poată ieşi aburul. Între timp, trebuie să se schimbe de cîteva ori poziția feliilor de legume, pentru a se usca bine pe toate părțile. Această operație se face pînă cînd legumele se vor usca complet.

Legumele se păstrează, numai dacă sînt bine uscate, în săculețe de tifon, atîrnate într-un loc uscat.

Înainte de folosire, legumele uscate se spală repede în apă călduță, altfel pierd restul de săruri minerale şi vitamine.

1803. Ardei graşi uscați

Se aleg ardei graşi bine copți şi numai roşii. Ardeii se pot usca fie întregi, fie tăiați în şuvițe şi înşirați pe ață. Se îndepărtează codițele împreună cu cotorul şi semințele, apoi se spală şi se pun cu gura în jos ca să se scurgă bine. După aceea, ardeii se opăresc în apă clocotită cu sare, după gust, unde

se țin 3—4 min. Apoi se scot, se clătesc în apă rece şi se pun din nou cu gura în jos ca să se scurgă bine de apă. În continuare, procedeul de uscare este la fel cum s-a arătat în partea introductivă a acestui capitol, sau ardeii se înşiră pe o ață şi se atîrnă într-un loc unde bate soarele.

1804. Morcovi uscați

Morcovii se curăță, se spală şi se taie în felii subțiri, după care se opăresc în apă clocotită cu puțină sare. În continuare se procedează aşa cum s-a arătat în partea introductivă a acestui capitol.

1805. Mazăre verde uscată

Mazărea, culeasă proaspătă, după dezghiocare, se opăreşte în apă sărată, după gust, ținîndu-se 4—6 min să clocotească, apoi se înlătură spuma şi se strecoară. Mazărea opărită se răstoarnă pe o pînză rară sau pe un tifon care s-a întins pe o lădiță cu gura în sus. Boabele de mazăre opărite se aşază răsfirate într-un singur strat şi se pun afară la soare sau la orice sursă de căldură de 40—50°C.

1806. Fasole păstăi uscată

Se aleg păstăi tinere, cu boabe mici. Se curăță îndepărtîndu-se ațele, se spală în apă rece, după care se scurg. Păstăile astfel pregătite se opăresc în apă clocotită puțin sărată, timp de 3—4 min. Fasolea este bine opărită atunci cînd îndoind o păstaie aceasta nu se rupe. După opărire, păstăile se clătesc cu apă rece pînă la răcire, apoi se lasă să se scurgă bine. În continuare se usucă la fel ca mazărea (v. rețeta precedentă).

1807. Pătrunjel sau țelină (rădăcină) uscate

Pătrunjelul sau țelina (rădăcină) se spală bine, se taie în felii, în continuare procedîndu-se la fel cum s-a arătat în introducerea acestui capitol.

1808. Ciuperci uscate

Se aleg ciuperci tinere, proaspăt culese şi sănătoase, care se curăță în aşa fel ca să nu se mai spele, ştergîndu-se bine cu un şervet uscat. Se pregătesc două categorii (calități) de ciuperci: 1) ciuperci pălărioare sau ciuperci mici cu picioruşele fragede; 2) ciuperci mai mature sau cu picioruşe mai mari care se taie foarte subțire ca să se usuce cît mai repede.

Ciupercile mici şi cele tăiate în felii, mai ales picioruşele, se înşiră pe ață care se întinde orizontal pe o ramă de lemn. În tot timpul uscării, ciupercile trebuie răsucite de cîteva ori pe zi ca să se usuce bine peste tot şi să nu se lipească între ele. Se recomandă să se usuce cît mai repede, căci altfel fac viermi. Ciupercile uscate se păstrează în săculeți de tifon atîrnați într-un loc uscat. Înainte de a fi preparate, ciupercile uscate se pun la înmuiat în apă rece pentru 10 min, după care se spală bine pentru a se înlătura praful şi se țin în apă călduță pînă se umflă. Apa în care s-au înmuiat ciupercile nu se aruncă ci se foloseşte la prepararea sosului sau la mîncăruri.

1809. Legume (zarzavat) uscate, pentru ciorbe sau supe

Legumele destinate uscării se spală bine, apoi se curăță cît mai subțire posibil şi se taie numai în momentul uscării. În cazul în care legumele sînt asortate, fiind de mai multe feluri, trebuie luat din fiecare fel o cantitate potrivită, la fel cu cea folosită în stare proaspătă la supe sau la ciorbe.

După ce avem legumele în proporții potrivite şi tăiate uniform, de aceeaşi grosime (fideluță), se pun într-un vas şi peste ele se toarnă apă clocotită în care s-a pus sare după gust şi se țin astfel pe foc puternic 5—6 min. Se ia vasul de pe foc, se scurg legumele de apă şi se răstoarnă pe tăvi smălțuite sau pe platouri largi ca să se zvînte. După zvîntare se pun la uscat, procedîndu-se la fel ca şi cu celelalte legume.

1810. Verdețuri uscate pentru iarnă

Frunzele de pătrunjel, mărar, tarhon, leuştean se curăță, apoi se rup de pe crenguțe, se spală de praf, se scurg bine şi se răsfiră pe o planşetă, lăsîndu-se să se usuce la umbră, într-un loc ferit de vînt şi de praf (de obicei în cameră pe o masă). Din cînd în cînd se amestecă.

1811. Frunze de țelină uscate

Frunzele de țelină sau de leuştean se rup în crenguțe cu cotor cu tot, se spală şi se lasă răsfirate pe o planşetă să se zvînte la umbră. După două zile, timp în care au fost mereu amestecate, se fac buchețele mici, se leagă lejer cu ață şi se agață la umbră sub un acoperiş. După ce s-au uscat bine, se pun în pungi şi se păstrează la loc uscat.

21 6. CONSERVAREA FRUCTELOR PRIN DESHIDRATARE (USCARE)

Fructele pe care le putem usca sînt următoarele: prune, pere, mere, caise, cireşe, vişine, gutui şi struguri.

Uscarea fructelor la soare se face mai rar, sau numai în lunile cînd vremea este foarte caldă şi uscată; totuşi noaptea ele se acoperă sau se duc la bucătărie. Peste zi ele se acoperă cu tifon şi se întorc periodic (de 2—3 ori pe zi) ca să se usuce uniform.

Uscarea fructelor se poate face la cuptor sau cine dispune de fructe multe poate construi un dulap-uscător, din tablă, fără fund, prevăzut cu picioare înalte de 10—11 cm, iar în interior cu rame de lemn cu plasă de sîrmă, distanțate între ele la 8—10 cm. Pe aceste plase se aranjează fructele destinate uscării, care se pregătesc astfel: fructele mari se taie în sferturi, apoi se curăță de semințe şi se taie în felii. Ca să nu se înnegrească, se recomandă ca, înainte de a fi puse la uscat, fructele curățate sau numai tăiate să se pună în apă rece în care s-au dizolvat 8—10 g de acid tartic sau 2—3 g sare de lămîie la 1 l de apă, iar ca feliile de fructe să se înmoaie şi să se usuce repede, acestea se opăresc 1—2 min în apă clocotită, după care se răcesc repede. În acest fel sînt distruşi şi fermenții care le provoacă înnegrirea. După ce se zvîntă, fructele se aşază pe plase de nuiele subțiri sau pe plase de sîrmă inoxidabilă aşezate pe suporturi sub care trec curenți de aer care grăbesc uscarea. Totuşi, dacă vremea nu este destul de caldă şi favorabilă, procesul de uscare se continuă în cuptoare sau în dulapul-uscător descris mai înainte. Dulapul se aşază pe soba de gătit sau pe aragaz, la foc moderat, eventual lîngă un radiator electric şi între timp se schimbă

ramele cu plase între ele (cele de jos se mută sus şi invers); totodată în acest timp se întorc de cîteva ori fructele, pînă se usucă la suprafaţă. Uscarea în cuptor sau în dulapul-uscător trebuie supravegheată îndeaproape, căci în timpul uscării produsele se pot arde. Uscarea nu trebuie să depăşească de la început temperatura de 80—90°C, iar după aceea, cam după ce fructele au căpătat o crustă fină la suprafaţă, se micşorează temperatura şi din cînd în cînd se deschide dulapul sau uşa cuptorului ca să iasă aburii. Pentru păstrare, fructele trebuie uscate foarte bine şi ţinute într-un loc uscat şi aerisit.

1812. Struguri uscaţi

Sînt de preferat soiurile albe, cu struguri bine copţi şi cu bobul întreg, de culoarea chihlimbarului şi cei fără sîmburi, culeşi după ce s-au stafidit. Se taie ciorchini cu cozi cît mai lungi, se controlează să nu rămîn boabe stricate sau crăpate, după care se agaţă sub streaşină, în balcon sau în orice încăpere uscată, umbroasă şi bine aerisită.

1813. Cireşe sau vişine uscate

Se usucă foarte bine la soare, puse pe plase sau pe tifon întins pe un schelet de forma unei mese cu picioarele în sus. După ce fructele s-au zbîrcit se pot usca în continuare în cuptor, puse într-o tavă căptuşită cu hîrtie albă.

21.7 APERITIVE DE LEGUME CONSERVATE PRIN STERILIZARE

1814. Ghiveci de legume proaspete, conservat

La prepararea ghiveciului se folosesc următoarele legume:morcovi, ardei graşi, mazăre, fasole verde, bame, conopidă, ţelină, roşii, vinete, dovlecei, ceapă şi verdeaţă.

Legumele se curăţă, se spală şi se taie în cuburi sau în bucăţi, după care se călesc pe rînd, cîte puţin, într-o tigaie cu ulei. În uleiul rămas după scoaterea ultimelor legume puţin rumenite, se pune la prăjit ceapa tăiată mărunt şi după ce s-a călit puţin se stinge cu suc de roşii sau cu bulion de roşii dizolvat în apă caldă şi dacă este nevoie se mai adaugă apă caldă şi se lasă să dea în fiert 5—6 min. Apoi se adaugă legumele călite şi cele fierte (conopida, fasolea verde, mazărea, bamele), verdeaţă, piper şi sare după gust şi toate împreună se mai lasă pe foc pînă dau bine în fiert. Ghiveciul încă fierbinte se introduce în borcane de 500 ml sau de 1 l, la care se adaugă deasupra 2—3 roşii, care au fost în prealabil opărite (date în 2—3 clocote). Se leagă apoi bine borcanele cu celofan şi se sterilizează prin fierbere în bain-Marie.

1815. Zacusca de legume

Această zacuscă se pregăteşte din legume, la fel ca în reţeta precedentă, fără să se mai folosească dovlecei, conopidă, mazăre şi fasole verde.

1816. Zacuscă de gogoşari

20-30 gogoşari cărnoşi, 20-30 ardei graşi, 2-3 cepe mari, 1/2 l ulei, 1 l suc de roşii sau 1/4 kg bulion mai subțire, sare, piper.

Gogoşarii şi ardeii se coc, se curăță de pieliță şi se taie în pătrățele. Între timp se curăță ceapa, se taie mărunt, se pune la călit într-o cratiță cu ulei şi după ce s-a călit puțin se stinge cu suc de roşii sau cu bulion de roşii dizolvat în puțină apă călduță. Se adaugă gogoşarii şi ardeii tăiați, se potriveşte de sare şi piper după gust şi se lasă să fiarbă pe foc domol 10—15 min, amestecînd din cînd în cînd, sau mişcînd şi cratița, ca zacusca să nu se prindă de fund. Se toarnă zacusca fierbinte în borcane mici de 1/2 l, care au fost înfierbîntate în prealabil în cuptor. Borcanele se umplu cu 2 cm sub gură, se şterg şi în fiecare se pune deasupra cîte o linguriță de ulei fierbinte. Se leagă imediat cu celofan şi se înfăşoară cu prosoape groase, iar deasupra se pun pături. Aceasta se face pentru a se înlocui sterilizarea. Dacă nu sînt condiții de păstrare la loc răcoros, atunci se recomandă sterilizarea, la fel ca în cap. 21.4. ***Conservarea legumelor prin sterilizare.***

1817. Zacuscă de ardei cu vinete

Se aleg 10—20 de vinete, 10—20 de ardei graşi, tot atîția gogoşari care, după ce au fost spălați şi zvîntați, se trec la copt. Vinetele, după ce s-au copt, se curăță de coajă, se desfac în şuvițe şi se aşază pe o planşetă înclinată, ca să se scurgă din ele zeama amară. Între timp se coc ardeii şi gogoşarii, se curăță de pieliță şi de semințe şi se taie în bucăți. Tot în acest interval de timp se curăță 1—2 kg de ceapă care se taie mărunt şi se căleşte în 250—500 ml ulei. Cînd ceapa s-a călit puțin se adaugă 1—2 căpățîni de usturoi tăiat mărunt, cîteva roşii (din cele cărnoase şi cu mai puține semințe), care au fost în prealabil opărite (date în 2—3 clocote), apoi curățate de pieliță şi tăiate în bucăți şi se mai lasă să fiarbă împreună 5 min. Apoi se adaugă ardeii, gogoşarii, vinetele, sare şi piper după gust, se amestecă şi se fierb în continuare 20—30 min, amestecînd mai des ca să nu se prindă. În caz că zacusca este prea scăzută, se poate adăuga (dar în timpul fierberii) o anumită cantitate de apă clocotită. Zacusca se pune fierbinte în borcane şi se sterilizează ca în rețetele precedente.



22. PEŞTE CONSERVAT

1818. Peşte sărat

Pentru conservat se ia peşte proaspăt (de preferință crap), care nu prezintă nici cel mai mic semn de alterare. Se spală bine de mucus cu apă în care s-au dizolvat 20 g sare la 1 l, apoi se curăță de solzi cu un cuțit cu vîrf ascuțit, începînd de la coadă spre cap. Capul se taie pe sub urechi, după care se scot măruntaiele. Dacă peştele are icre sau lapți, se taie mai întîi pe burtă, fără să se atingă măruntaiele sau pungulița cu fiere, se scot cu mare atenție icrele sau lapții şi după golirea măruntaielor se spală bine din nou pe dinăuntru şi pe dinafară. După această operație, peştele se taie în bucăți sau se lasă întreg, se şterge bine cu un şervet uscat, sau mai întîi se pune într-un vas cu apă rece în care s-a dizolvat sare grunjoasă (20 g sare la 1 l de apă) şi se lasă astfel 1—2 ore. Se scoate apoi din apă şi se ține atîrnat ca să se scurgă bine şi să se zvînte, după care se mai freacă cu sare. Se aşază într-o tavă smălțuită, iar între bucățile de peşte se pun boabe de piper, ienibahar şi foi de dafin şi se ține la rece. Cînd se foloseşte pentru consum, se ia cantitatea necesară şi se desărează cu o zi înainte de a fi gătit, în apă puțin călduță care se schimbă de cîteva ori.

1819. Peşte afumat

După ce se pregăteşte peştele aşa cum s-a arătat în rețeta precedentă, se ține la sare 2—3 zile, după care se desărează mai mult sau mai puțin, după gust. Apoi se leagă bucăți mari cu o sfoară sau se înşiră pe sfoară, se atîrnă pe bețe şi se afumă timp de 1—2 zile, la temperatura de 25—35°C. Dacă este bine uscat poate fi păstrat mai mult timp.

1820. Peşte conservat în saramură

Peştele se pregăteşte la început la fel ca în rețeta 1818 şi, în loc să se supună sărării, se introduce într-o saramură (pregătită astfel: la 1 l de apă fiartă se dizolvă 150—200 g sare, se adaugă 1—2 foi de dafin, 10 boabe de piper şi 5 boabe de ienibahar) şi se ține la rece. După 2—3 săptămîni peştele poate fi scos din saramură şi atîrnat într-un loc cu aer uscat. După aceea se poate afuma la fel cum s-a arătat în rețeta precedentă.

1821. Batog

Pentru pregătirea batogului se foloseşte peşte mare, desfăcut în bucăți (file). Batogul cel mai bun se prepară din morun, nisetru, păstrugă, somn, sau din crap mai mare, care depăşeşte 5 kg. Peştele se curăță de solzi, apoi se face o tăietură lungă pe burta; la crap se scot întîi icrele sau lapții şi după aceea măruntaiele. Se taie capul şi coada şi se dau la o parte. Se desface peştele pe lungime în două jumătăți, se scoate şira spinării şi pe cît posibil şi oasele. Se taie bucăți groase în lungime (file), se spală în apă rece fără să se lase să stea în ea, deoarece pierde din gust şi pătrunde apa în țesuturi, ceea ce îngreuiază uscarea şi afumarea. Fileurile de peşte se freacă cu sare, se aşază într-o tavă smălțuită şi se țin 10—12 zile, după care se ține la desărat în apă călduță care se schimbă pînă batogul devine potrivit de sărat. După desărare se zvîntă, se leagă cu sfoară şi se atîrnă într-un loc cu curenți de aer uscat. Ca să se păstreze mai bine, batogul poate fi pus şi la afumat.

1822. Chefal sau pălămidă sărată

Chefalul şi pălămida se curăță şi se sărează la fel ca în rețeta 1818.

1823. Peşte în ulei, conservat prin sterilizare

Se poate folosi orice fel de peşte mic sau mare, dar este obligatoriu să fie perfect proaspăt.

Peştele se curăță de solzi, se taie aripioarele, apoi capul şi coada, după care se face o tăietură pe burtă prin care se scot măruntaiele. Dacă este mai mare, peştele se taie în bucăți, se sărează bine, după 20—30 min se spală cu apă rece, se scurge bine, apoi se lasă să se zvînte. După aceea se opăreşte 2—3 min într-un vas cu ulei încins care trebuie să acopere bine peştele (întreg sau bucăți). După opărire se aşază îndesat în borcane împreună cu felii de lămîie curățate de coajă şi de semințe, boabe de piper şi foi de dafin, apoi se acoperă cu uleiul în care a fost opărit.

Borcanele se leagă cu două rînduri de celofan udat în apă rece şi se sterilizează timp de 90—100 min în bain-Marie. Se păstrează într-un loc răcoros şi ferit de lumină.

1824. Peşte în sos tomat, conservat prin sterilizare

După ce a fost pregătit ca în rețeta precedentă, într-o parte din uleiul în care a fost opărit peştele se prăjeşte ceapa tăiată mărunt. După ce ceapa s-a rumenit, se stinge cu suc de roşii sau cu bulion dizolvat în puțină apă, se potriveşte de sare şi de oțet şi se lasă 5—6 min să fiarbă. După aceea se strecoară şi se toarnă peste peştele aşezat în borcan împreună cu mirodenii: o foaie de dafin, boabe de piper şi cîteva boabe de ienibahar. Se leagă bine borcanele cu celofan udat în apă rece şi se sterilizează timp de 90—100 min în bain-Marie.

De reținut. Peştele pentru preparat cu sos tomat în loc să fie opărit în ulei poate fi prăjit în ulei.

INDEX

A

B

C

D

E

F

G

H

I

Î

J

K

N

O

P

R

S

Ş

T

Ț

U

V

Z


Poftă bună!

Redactor: ing. OLGA STOIAN
Tehnoredactor: MARIA TRĂSNEA
Coperta şi supracoperta: DANA SCHOBEL ROMAN
....
Bun de tipar 3 III 1986
Coli de tipar 32
C.Z. 641.5
....
Tiparul executat sub comanda nr. 60 015
la Combinatul poligrafic „Casa Scînteii"
Piața Scînteii, nr. 1, Bucureşti
Republica Socialistă România

Lei 32

EDITURA TEHNICĂ

